
Moulinex
ClickChef





Vous venez d'acquérir votre nouveau ClickChef et vous vous demandez comment il peut vous aider en cuisine ?

Grâce à ses 5 programmes automatiques et sa fonction manuelle, sa balance associée et ses accessoires, ClickChef vous aide au quotidien dans la préparation de vos repas.

Maîtrisez enfin la cuisson et la préparation de vos plats en deux clics. Avec ClickChef, plus besoin de rester des heures en cuisine pour préparer de délicieux repas à partager en famille ou entre amis.

Découper, hacher, fouetter, concasser, mijoter, cuire à la vapeur, faire rissoler, bouillir, peser : il s'occupe de tout !

Ultra compact pour un gain d'espace sur votre plan de travail, facile à nettoyer et fourni avec son livre de recettes : redécouvrez le plaisir de cuisiner. De l'entrée au dessert, des recettes basiques en passant par des plats plus originaux, laissez-vous guider par les 200 recettes pour vous aider à cuisiner maison au quotidien.

ClickChef, vos recettes du quotidien en 2 clics !
A vous de jouer !

SOMMAIRE






SOMMAIRE





Découvrir ClickChef

Veillez à nettoyer votre appareil avant la 1ère utilisation

Bouchon
Sert aussi de verre mesureur.

Pour verrouiller et déverrouiller votre bol sur sa base
Poignée à prendre à deux mains pour plus de facilité.

Sécurité couvercle
pour empêcher l'ouverture du couvercle quand le bol est sur la base du robot.

L'orifice du couvercle vous permet de verser vos ingrédients directement dans le bol en cours de préparation.

Balance intégrée
associée – de 1g à 5kg

Bol en inox
d'une capacité d'utilisation maximale de 2 L.

Start and stop
Pour démarrer, arrêter ou mettre en pause vos préparations.

Tableau de commande
Pour contrôler les paramètres de votre préparation.

4 ventouses
Pour fixer votre robot sur le plan de travail.

Mise en route
Pour allumer ClickChef, basculez l'interrupteur situé à l'arrière du robot de 0 sur 1.

Tous les accessoires à l'exception du bol et couteau passent au lave vaisselle

Découvrir les accessoires

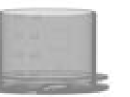
Tous les accessoires se rangent dans le bol

Paniers vapeur externe* et interne
Ils fonctionnent avec le programme STEAM qui va dégager une vapeur optimale pour cuire à la vapeur les petites quantités comme les plus grandes portions. Le panier vapeur externe possède deux niveaux pour cuisiner en même temps deux préparations différentes. Attention vous ne pouvez pas utiliser en même temps le panier vapeur interne et externe.

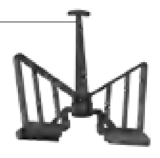
*Panier vapeur externe disponible selon modèle.



Bouchon
Il sert aussi de verre doseur. Contenance de 100 ml.



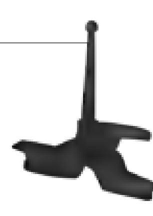
Le batteur
Idéal pour émulsionner, battre et fouetter, il se place directement sur le couteau hachoir pour réaliser de délicieux desserts et sauces onctueuses.



Le bol
Capacité d'utilisation maximale de 2L, ce bol vous permettra de réaliser d es recettes de 1 à 4 personnes. Attention ne pas dépasser 2 L de préparation pour éviter les risques de débordement et brûlure.



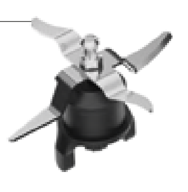
Le mélangeur
A mettre directement sur le couteau hachoir, il vous permet de mélanger délicatement tous les ingrédients.



Spatule
De forme arrondie, elle est idéale pour mélanger vos préparations. Elle vous permettra de racler aisément le fond de votre bol.



Couteau hachoir
Fixé sur l'entraineur du bol il vous permet de hacher tous les types d'ingrédients, de réaliser les soupes et de pétrir des pâtes légères et lourdes.

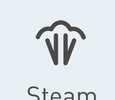
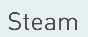


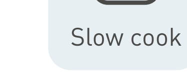
Tous les accessoires à l'exception du bol et couteau passent au lave vaisselle

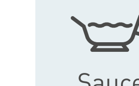
COMPRENDRE CLICKCHEF

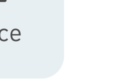
LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

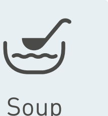
PRÉPROGRAMMÉS, ILS VOUS ASSURENT SANS EFFORT UN RÉSULTAT GARANTI ET OPTIMAL.



Steam


Slow cook

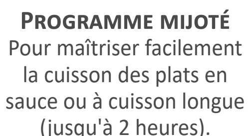

Sauce




Soup

Pastry


Weight



PROGRAMME VAPEUR
Pour cuire à la vapeur des recettes équilibrées et savoureuses.

PROGRAMME MIJOTÉ
Pour maîtriser facilement la cuisson des plats en sauce ou à cuisson longue (jusqu'à 2 heures).

PROGRAMME SAUCE
Pour accompagner tous vos plats et desserts.

PROGRAMME SOUPE
Pour cuire et mixer de délicieux veloutés, soupes ou moulinés de légumes.

PROGRAMME PÂTISSERIE
Pour confectionner vos propres pains et pâtisseries, et obtenir un pétrissage optimal.

BALANCE
Pour peser facilement jusqu'à 5 kg sans ustensile supplémentaire.

COMPRENDRE LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques affichent des réglages pré-sélectionnés, mais vous pouvez adapter la température, la vitesse et la durée selon la recette, comme sur le tableau ci-dessous :

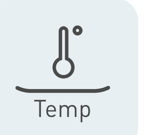
PROGRAMMES		CHOIX	VITESSE	DURÉE PAR DÉFAUT (AJUSTABLE)	TEMPÉRATURES PAR DÉFAUT (AJUSTABLE)
MIJOTÉ	Slow cook	Vitesse 0	Lent avec intermittence	1 heure (1 min. à 2 h)	100°C (80°C à 100°C)
MIJOTÉ	Slow cook	Vitesse 1	Lente	1 heure (1 min. à 2 h)	100°C (80°C à 100°C)
SOUPE	Soup	-	Vitesse lente pendant la cuisson, puis mixage pendant 2 min. après la cuisson	35 min. (25 min. à 45 min.)	100°C
PÂTISSERIE	Pastry	Vitesse 3	Vitesse intermittente pour pâte levée (brioche, etc.)	12 min. (5 s. à 12 min.)	-
PÂTISSERIE	Pastry	Vitesse 4	Vitesse continue pour pâte lourde (pain, pâte à tarte, etc.)	3 min. (5 s. à 3 min.)	-
PÂTISSERIE	Pastry	Vitesse 5	Vitesse continue pour pâte légère	2 min. 30 s. (5 s. à 2 min 30 s.)	-
VAPEUR	Steam	100°C Panier interne	-	30 min. (5 min. à 60 min.)	100°C
VAPEUR	Steam	120°C Panier externe*	-	30 min. (5 min. à 60 min.)	120°C
SAUCE	Sauce	-	Vitesse 1 par défaut (vitesse 1 à vitesse 4)	10 min. (1 min. à 60 min.)	85°C (60°C à 105°C)

PROGRAMME MANUEL

Vous préférez régler vous-même la durée, la température de cuisson et la vitesse de mixage ? Utilisez alors le mode manuel.


Time

Sélectionnez la **DURÉE DE FONCTIONNEMENT** jusqu'à 2h d'utilisation continue


Temp

Sélectionnez la **TEMPÉRATURE DE CUISSON** de 30°C à 120°C (réglable tous les 5°C)


Speed

Sélectionnez la **VITESSE** parmi 12 vitesses


Pulse

Appuyez sur le **BOUTON PULSE** pour faire fonctionner une fois l'appareil.



1 BOUTON/4 FONCTIONS

- Pour démarrer le programme automatique ou les réglages que vous avez sélectionnés manuellement.
- Pour mettre en pause votre préparation lorsque l'appareil est lancé.
- Pour stopper la préparation et/ou réinitialiser les réglages par une pression de 2 s.
- Pour augmenter ou diminuer les réglages en utilisation manuelle ou automatique (vitesse, durée et température).


Weight

FONCTION BALANCE

AVEC CLICKCHEF, CUISINEZ EN MAÎTRISANT FACILEMENT VOS QUANTITÉS !

Pas besoin d'une balance supplémentaire, la balance ClickChef se trouve directement sur le robot.

COMMENT FONCTIONNE-T-ELLE ?

- Sélectionnez le programme «Weight» pour démarrer la fonction Balance. Celle-ci s'affiche à la place de la température.
- La tare est automatique : l'écran indique 0000 g quand la tare est faite.
- Posez le bol du robot ou tout autre récipient sur la balance.
- Pour peser une nouvelle quantité avec la balance, appuyez brièvement sur le programme «Weight». Les 0000 g s'affichent à nouveau.
- Ajoutez ensuite les ingrédients jusqu'à atteindre la quantité souhaitée.
- Pour sortir du mode Balance, appuyez de façon prolongée sur le programme «Weight».

ASTUCES

- Cette balance vous permet de peser vos ingrédients au gramme près jusqu'à 5 kg. Pour les liquides, utilisez le verre doseur.
- Gagnez du temps : vous pouvez utiliser la balance pendant que ClickChef fonctionne, et ainsi anticiper les étapes suivantes de la recette.
- Vous pouvez aussi utiliser la balance seule comme simple accessoire, même quand vous ne cuisinez pas avec ClickChef.

ATTENTION

- S'il y a trop de poids sur la balance, l'écran indique « stop »
- Si la quantité devient négative, l'écran indique « — »

Tableau des paramètres

				PROG.	Speed max	Time max	Weight max	Temp max
Couteau hachoir	Hacher / Mixer		Mixer des soupes	Soup	10	2 min.	2 L	100°C
			Mixer des compotes	M	10	20 s.	1.2 kg	100°C
			Mixer des smoothie		12	2 min.	2 L	-
			Hacher des légumes		12	15 s.	500 g	-
			Hacher de la viande		12	15 s.	500 g	-
			Hacher du poisson		12	10 s.	500 g	-
	Pétrir / Concasser		Pétrir les pâtes levées (brioche.)	Pastry	3	12 min.	600 g	-
			Pétrir les pâtes à pain blanc		4	3 min.	800 g	
			Pétrir les pâtes à pain spéciaux		4	3 min.	600 g	-
			Pétrir les pâtes brisées, sablées		4	3 min.	750 g	-
			Pâtes à gaufres, crêpes, quatre-quart		5	2 min. 30 s.	1.5 L	-
			Piler de la glace	M	Pulse	5 x 3 s.	12 pièces	-
			Hacher des noisettes		12	30 s.	500 g	-
Batteur	Émulsionner / Incorporer	Vitesse 4 max	Œufs en neige	M	4	4 min.	5 blancs	-
			Sauce (Béchamel)	Sauce	1	13 min.	1 L	90°C
			Mayonnaise	M	4	2 min.	0.5 L	-
			Crème fouettée		4	8 min.	0.4 L	-
			Purée de pommes de terre		4	1 min.	1 L	-
Mélangeur	Mélanger	Vitesse 4 max	Rissolés	M	1	5 min.	300 g	120°C
			Mijotés	Slow cook	0 ou 1	2 heures	2 L	100°C
			Risottos		1	21 min.	1.4 kg	95°C
Panier vapeur	Interne		Cuisson vapeur	Steam	-	5 à 60 min.	800 g	100°C
			Soupes avec morceaux	Soup	10	2 min.	2 L	100°C
	Externe*		Cuisson vapeur légumes, de poissons ou de viandes	Steam	-	5 à 60 min.	1.2kg	120°C

Tableau de cuisson au panier vapeur

Eau dans le bol 700 ml	Panier interne		Panier externe*	
	QUANTITÉS	DURÉE	QUANTITÉS	DURÉE
Rondelles de carotte	700 g	35 min.	1 kg	45 min.
Dés de courgette	600 g	25 min.	1 kg	35 min.
Bouquets de brocoli	400 g	20 min.	600 g	30 min.
Bouquets de chou-fleur	400 g	25 min.	1 kg	35 min.
Rondelles de poireau (partie blanche)	400 g	30 min.	800 g	40 min.
Grandes rondelles de poivron rouge ou vert	400 g	20 min.	600 g	30 min.
Dés de pomme de terre	800 g	30 min.	1,2 kg	40 min.
Filets de poisson frais ou décongelé	500 g	15 min.	1 kg	25 min.
Poisson entier frais ou décongelé	–	–	800 g	30 min.
Moules	–	–	1,5 kg	30 min.
Gambas entières décongelées	500 g	15 min.	800 g	25 min.
Blanc de poulet frais	500 g	25 min.	1 kg	35 min.
Filet de porc frais	500 g	30 min.	1 kg	45 min.

Important

Bol sur son socle

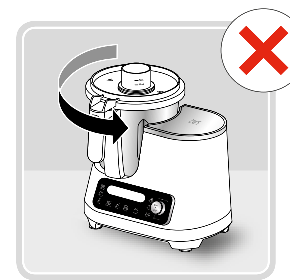




Ce symbole s'affiche quand le robot est allumé, mais que le bol avec son couvercle n'est pas sur le socle.

Rappel

Liquides	Solides
1 ml	1 g
1 cl	10 g
1 dl	100 g
1 l	1 000 g



Attention, vous ne pouvez pas déverrouiller le couvercle quand le bol est sur le robot.



Pour ouvrir le couvercle, enlevez le bol de son socle.



Pour rajouter des ingrédients lors de la préparation de la recette, utilisez l'orifice du couvercle quand cela est possible.



Utilisez un récipient avec bec verseur pour verser facilement les ingrédients dans l'orifice.



ATTENTION : pour les préparations chaudes, retirez le bouchon doseur en fin de cuisson pour laisser la vapeur s'échapper et attendez qu'elle disparaisse avant d'ouvrir le couvercle.

Conseils et astuces pour lire le livre de recettes

ClickChef, vos recettes du quotidien en 2 clics !

Choisissez votre recette.

Lisez attentivement les icônes pour choisir les bons réglages, programmes et ingrédients.
Redécouvrez le plaisir du fait maison.



Les recettes sont élaborées pour 1 à 4 personnes. Pour éviter tout risque de débordement et garantir un résultat optimal, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales.

Les temps de cuisson et types d'ingrédients peuvent cependant être adaptés selon les goûts de chacun. N'hésitez pas à modifier la recette selon vos préférences.

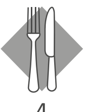


Ma première recette avec ClickChef

Purée de pommes de terre

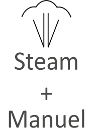
700 g de pommes de terre • 0,7 L d'eau • 15 cl de lait demi-écrémé • 50 g de beurre • Sel

Temps total 45 min.



4

Accessoires
Panier vapeur
Batteur



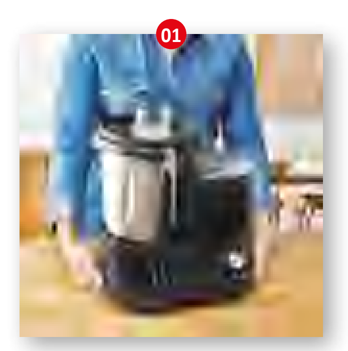
Steam
+
Manuel

14 min.

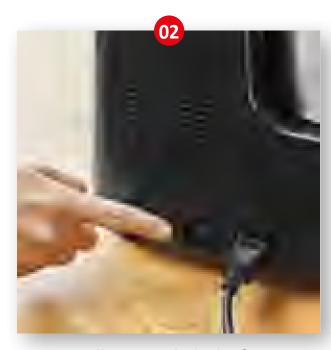
31 min.

Attention : le couvercle ne peut pas être déverrouillé quand le bol est sur le robot. Pour rajouter des ingrédients lors de la préparation de la recette, utilisez l'orifice du couvercle ou sortez le bol de son socle.

Voir page 135 du livre de recettes



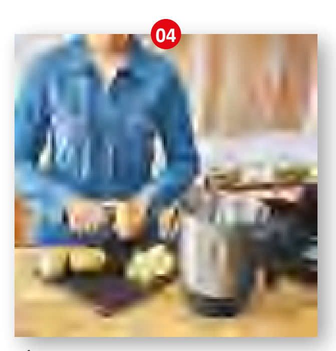
Placez le robot sur votre plan de travail et branchez le.



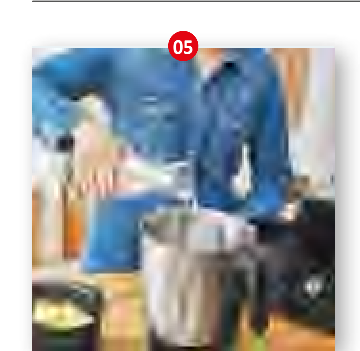
Allumez ClickChef.



Sortez le bol de son socle à l'aide de la poignée.



Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés de 2 cm.



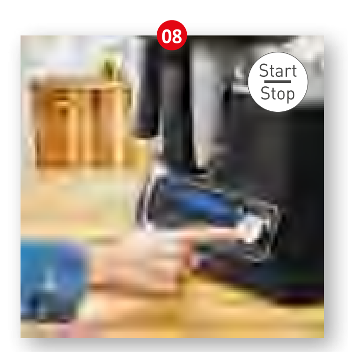
Versez 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur.



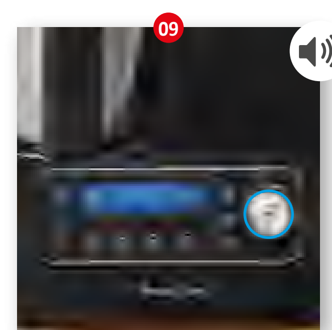
Mettez les pommes de terre dans le panier vapeur.



Verrouillez le couvercle.



Placez le bol sur son socle et lancez le programme Vapeur pendant 30 min. à 100°C



Quand les pommes de terre sont cuites, le robot sonne pour indiquer la fin de la préparation.



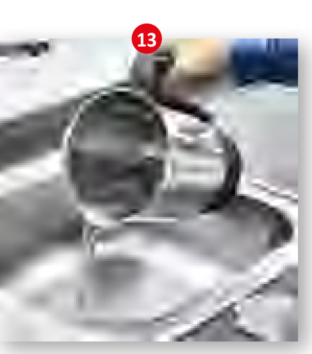
Sortez le bol de son socle à l'aide de la poignée.



Déverrouillez le couvercle et ouvrez-le doucement. Attention à la vapeur chaude.



Sortez le panier avec les pommes de terre cuites.



Videz l'eau du bol.



Placez l'accessoire batteur.



Ajoutez les pommes de terre et verrouillez le couvercle.



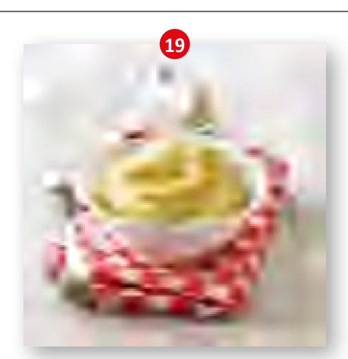
Placez ensuite le bol sur son socle et battez en vitesse 3 pendant 30 s.



Ajoutez le lait, le beurre, le sel et la noix de muscade par l'ouverture du bouchon, puis battez en vitesse 4 pendant 30 s.



Sortez le bol du robot de son socle et ouvrez doucement le couvercle.



Servez immédiatement.



Vous pouvez ajouter du fromage dans la purée. Pour la réchauffer, réglez la vitesse 1 à 80°C pendant 5 min.



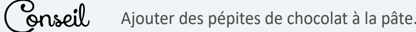
PÂTE À CHOUX SALÉE

TEMPS TOTAL 40 MIN.

	ACCESSOIRES				
20	Couteau hachoir	Manuel + pastry	3 min.	30 min.	7 min.

- *25 cl d'eau*
- *80 g de beurre*
- *1 pincée de sel*
- *150 g de farine*
- *4 œufs*
- *Fromage rapé*
- *Noix de muscade*

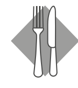
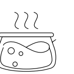
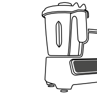
1. Dans le robot muni du couteau, mettre 25 cl d'eau, le beurre, et le sel. Lancer le robot en vitesse 2 à 90 °C pour 1 min.
2. Ajouter ensuite la farine par l'orifice du couvercle et mixer en vitesse 4 pendant 2 min. Mettre la préparation dans un saladier et laver le bol à l'eau froide afin de le faire refroidir.
3. Remettre la préparation dans la cuve du robot munie du couteau et lancez le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. 30 en ajoutant les 4 œufs un à un par le haut du robot et laisser tourner. Rajouter le fromage et la noix de muscade par l'orifice du couvercle lorsqu'il reste 30 s. Dresser alors vos choux sur une plaque en veillant à bien les espacer. Mettre au four pendant 30 min. à 180° C (chaleur tournante)

Conseil Ajouter des pépites de chocolat à la pâte.

PAINS AU LAIT

TEMPS TOTAL 198 MIN.

	ACCESSOIRES  				
4	Couteau hachoir	Pastry	154 min.	-	44 min.

- *350 g de farine semi-complète*
- *12 cl de lait*
- *1 sachet de levure boulangère sèche*
- *20 g de sucre en poudre*
- *5 g de sel*
- *150 g de beurre*
- *1 œuf + 1 jaune*
- *20 g de sucre roux*

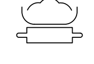
1. Diluer la levure dans le lait tiède et verser le tout dans le bol du robot cuiseur.
2. Ajouter la farine, le sucre, le sel, l'œuf entier et le beurre coupé en dés. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. Une fois terminé, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min.
3. Pétrir à nouveau la pâte à la main et la couper en huit parts égales. Former huit boules de pâte et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1 h 30.



Conseil La farine de châtaigne peut être remplacée par de la farine de riz, de la farine complète ou de la farine semi-complète.

PAIN AUX NOIX

TEMPS TOTAL 134 MIN.

	ACCESSOIRES				
4	Couteau hachoir	Pastry	60 min.	30 min.	44 min.

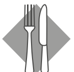
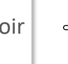
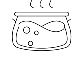
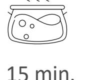
- *300 g de farine semi-complète*
- *100 g de farine de châtaigne*
- *10 g de levure boulangère sèche*
- *1 c. à s. de sel*
- *25 cl d'eau tiède*

1. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8). Diluer la levure dans 25 cl d'eau tiède et verser le tout dans le robot cuiseur. Ajouter les farines et le sel. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min. pour faire lever la pâte.
2. Une fois le programme terminé, retirer la pâte du robot cuiseur, former une boule et la poser sur une assiette, puis la recouvrir d'un linge. Laisser reposer 1 h.
3. Faire des entailles dans la pâte à l'aide d'un couteau et enfourner pendant 30 min. environ. Placer un bol d'eau dans le four à côté du pain pour obtenir une belle croûte.



PAIN DE CAMPAGNE

TEMPS TOTAL 100 MIN.

	ACCESSOIRES 			 	
6	Couteau hachoir	Pastry Manuel	56 min.	15 min.	44 min.

- *500 g de farine semi-complète*
- *150 ml de lait*
- *1 œuf*
- *125 ml d'eau*
- *10 g de levure boulangère sèche*
- *10 g de sel*
- *Sésame*
- *25 ml d'huile d'olive*

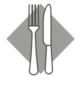
1. Mettre tous les ingrédients dans le bol, sauf l'huile et le sésame. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. Quand tous les ingrédients commencent à se mélanger, ajouter l'huile par l'orifice du couvercle.
2. Une fois le programme terminé, relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min. pour faire lever la pâte. Quand la pâte a doublé de volume, former des boules, les déposer sur la plaque du four et attendre que la pâte lève à nouveau. Saupoudrer de sésame et enfourner à 180°C pendant 15 min. (en ayant pris soin de préchauffer le four).



Conseil Vous pouvez garnir vos sandwichs avec vos ingrédients préférés (tomates, poivrons, bacon.)

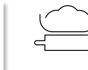
PAIN DE MIE

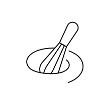
TEMPS TOTAL 78 MIN.



6

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

 Pastry

 -

 30 min.

 47 min.

- *500 g de farine semi-complète*
- *30 cl de lait*
- *60 g de beurre*
- *1 sachet de levure boulangère*
- *20 g de sucre*
- *10 g de sel*

1. Mettre le lait, la levure et le beurre coupé en morceaux dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 3 min. à 40°C.
2. Ajouter la farine, le sucre et le sel par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min. pour faire lever la pâte. Au bout de ce temps, pétrir un peu la pâte et la verser dans un moule à cake beurré.
Recouvrir la pâte d'un linge et la laisser reposer à nouveau pendant 30 min. Préchauffer le four à 180°C, puis enfourner le pain de mie pendant 30 min. Démouler et laisser refroidir.

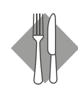


Conseil Vous pouvez également utiliser des farines multi-céréales et ajouter des fruits secs, des herbes aromatiques ou des fruits déshydratés.



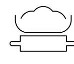
PAIN COMPLET

TEMPS TOTAL 185 MIN.

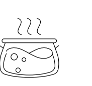


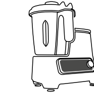
4

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

  Pastry

  95 min.

 45 min.

 44 min.

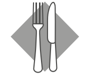
- *10 g de levure boulangère sèche*
- *370 g de farine blanche semi-complète*
- *100 g de farine de seigle*
- *50 g de graines*
- *5 g de sel*
- *30 cl d'eau tiède*

1. Diluer la levure dans 30 cl d'eau tiède et verser la préparation dans le bol du robot cuiseur. Ajouter les farines, les graines et le sel. Lancer le programme Pastry en vitesse 5 pendant 4 min.
2. Une fois terminé, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min. jusqu'à ce que la pâte double pratiquement de volume. Extraire la pâte à l'aide de la spatule et la pétrir de nouveau à la main pendant 5 min. Former une boule et la déposer sur une plaque couverte de papier cuisson. Laisser reposer 1 h 30 min.
3. Préchauffer le four à 200°C. Placer un bol d'eau dans le four (pour obtenir une belle croûte). Enfourner 25 min. Baisser la température du four à 180°C et laisser cuire à nouveau pendant 15 à 20 min.

Conseil Le pain sans gluten est plus difficile à pétrir que le pain ordinaire, ne soyez pas surpris si la pâte a un aspect différent.

PAIN SANS GLUTEN

TEMPS TOTAL 175 MIN.

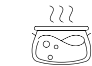


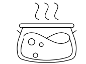
4

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

Manuel

 45 min.

  40 min.

 44 min.

1. 350 g de farine sans gluten
2. 8 g de levure chimique
3. 5 g de sel
4. 5 g de sucre
5. 5 ml d'huile d'olive
6. 35 cl d'eau

1. Mettre la farine, la levure, le sucre et l'huile dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. et ajouter progressivement les 35 cl d'eau et le sel par l'orifice du couvercle.
2. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min. pour faire lever la pâte.
3. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 6-7). À la fin du programme, verser le mélange obtenu dans un moule huilé. Recouvrir d'un linge et laisser reposer 45 min. jusqu'à ce que la pâte double de volume. Enfourner 40 min. La croûte doit être dorée et appétissante.
4. Démouler le pain dès la sortie du four et le laisser refroidir. Attendre que le pain refroidisse avant de le couper.



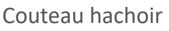
PAINS À HAMBURGERS

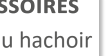
TEMPS TOTAL 164 MIN.

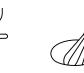
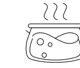


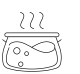
4/6

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

 Pastry

 100 min.

  20 min.

 44 min.

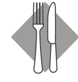
- *7 cl de lait*
- *5 g de levure boulangère sèche*
- *1 œuf battu*
- *300 g de farine semi-complète*
- *5 g de sel*
- *15 g de sucre*
- *20 g de beurre*
- *1 jaune d'œuf*
- *40 g de graines de sésame*
- *6 cl d'eau tiède*

1. Diluer la levure dans un bol de 6 cl d'eau tiède. Verser la préparation dans le robot cuiseur et ajouter le lait, l'œuf battu, la farine, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. Relancer ensuite à 30°C sans vitesse pendant 40 min. pour faire lever la pâte.
2. À l'aide de la spatule, extraire la pâte du bol et la diviser en 4 à 6 parts égales. Former des boules, les déposer sur une plaque couverte de papier cuisson et les aplatir avec la paume de la main. Laisser reposer 1 h 30 min.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Badigeonner les pains de jaune d'œuf et les saupoudrer de graines de sésame. Enfourner 15 à 20 min. Laisser refroidir.

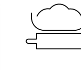


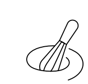
PÂTE À CAKE SALÉ

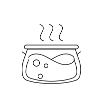
TEMPS TOTAL 5 MIN.

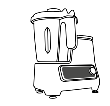

6

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

 Pastry

 3 min.

 -

 1 min. 30

- *4 œufs*
- *170 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (11 g)*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *10 cl de vin blanc*
- *Une pincée de sel*

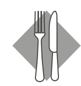
1. Mettre 4 œufs, 170 g de farine, 1 sachet de levure chimique (11 g), 5 cl d'huile d'olive, 10 cl de vin blanc et une pincée de sel dans le bol du robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 1 min. et 30 s.
2. Ajouter ensuite la garniture souhaitée et mélanger le tout avec la spatule avant de verser la préparation dans le moule.



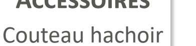
Conseil Étirer la pâte en vous enduisant les mains d'huile d'olive pour l'étaler plus facilement.

PÂTE À PIZZA

TEMPS TOTAL 45 MIN.

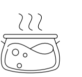
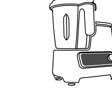

6

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

  Pastry Manuel

  1 min.

   -

  44 min.

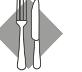
- *25 cl d'eau tiède*
- *20 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure boulangère sèche)*
- *400 g de farine semi-complète*
- *Une pincée de sel*
- *2 c. à s. d'huile d'olive*

1. Diluer 20 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure boulangère sèche) dans 25 cl d'eau tiède et verser le tout dans le robot cuiseur. Ajouter 400 g de farine, une pincée de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Lancer le programme Pastry pendant 4 min. Ensuite, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min. jusqu'à ce que la pâte double de volume.
2. Une fois la pâte levée, l'étirer et ajouter la garniture souhaitée.

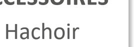
Conseil Vous pouvez conserver la pâte au congélateur en l'enveloppant dans plusieurs couches de film transparent.

PÂTE BRISÉE

TEMPS TOTAL 32 MIN.

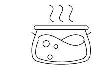

1 tarte

ACCESSOIRES
Hachoir

 Pastry

30 min.

 -

 2 min.

- *240 g de farine*
- *120 g de beurre mou*
- *Une pincée de sel*
- *7 cl d'eau*

1. Mettre 240 g de farine, 120 g de beurre mou, une pincée de sel et 7 cl d'eau dans le bol du robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 5 pendant 2 min. jusqu'à former une boule.
2. Envelopper de film transparent et laisser reposer au moins 30 min. au réfrigérateur.

Conseil ajouter de petits morceaux de fruits secs ou de chocolat avant de former les biscuits.

PÂTE SABLÉE POUR BISCUIT

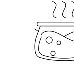
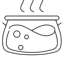
TEMPS TOTAL 58 MIN.


4 à 6

ACCESSOIRES
Hachoir

 Manuel + Pastry

 45 min.

  10 min.

 3 min.

- *300 g de farine*
- *210 g de beurre mou coupé en dés*
- *110 g de sucre glace*
- *une pincée de sel*
- *1 œuf*
- *1 cuil. de lait*

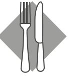
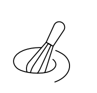
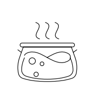
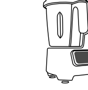
1. Mettre 300 g de farine, 210 g de beurre mou coupé en dés, 110 g de sucre glace et une pincée de sel dans le bol du robot cuiseur.
2. Régler la vitesse à 4 pendant 1 min. Ajouter l'œuf et la cuillère à soupe de lait par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon, puis lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 1 min. Extraire la pâte du bol et former une boule en pétrissant avec les mains.
3. Envelopper de film transparent et laisser reposer 35 à 45 min. au réfrigérateur. Former les biscuits et enfourner pour 10 min.



Conseil — Ajouter du sucre (adapter la quantité en fonction de l'acidité des tomates). Vous pouvez remplacer l'origan par du basilic

Fougasse

Temps total 69 min.

	Accessoires				
4	Couteau hachoir	Pastry Manuel	-	25 min.	44 min.

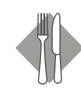
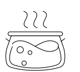
- *350 g de farine semi-complète*
- *12 cl de lait*
- *1 sachet de levure boulangère sèche*
- *20 g de sucre en poudre*
- *5 g de sel*
- *150 g de beurre*
- *1 œuf + 1 jaune*
- *20 g de sucre roux*

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Diluer la levure dans 18 cl d'eau tiède et verser le tout dans le robot cuiseur.
3. Ajouter la farine, l'huile d'olive, le sel, les olives et le thym par le trou du couvercle. Lancer le programme Pastry pendant 4 min.
4. Relancer le robot cuiseur sans vitesse à 30°C pendant 40 min.
5. Une fois la pâte prête, la sortir du robot cuiseur et la déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étirer la pâte et l'entailler à l'aide d'un couteau. Enfourner 25 min. environ.

Conseil — Ajoutez du fromage râpé ou de la sauce tomate pour tester différentes variantes de cette sauce.

Sauce béchamel

Temps total 10 min.

	Accessoires				
6	Batteur	Manuel	1 min.	-	9 min.

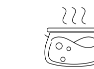
- *50 g de farine*
- *50 cl de lait*
- *Sel & poivre*
- *50 g de beurre*
- *Noix de muscade*

1. Mélanger 50 g de farine et 50 cl de lait dans le bol de cuisson du robot équipé du batteur, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.
2. Ajouter 50 g de beurre coupé en petits morceaux par l'orifice du couvercle et lancer le programme en vitesse 1 pendant 8 min. à 90°C.



Beurre maison

Temps total 17 min.

	Accessoires		 		
1 Portion	Batteur	Manuel	10 min.	-	7 min.

- *40 cl de crème liquide (35 % de matière grasse minimum)*

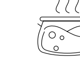
1. Verser la crème liquide dans le bol de cuisson muni du batteur, fermer le couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 7 min.
2. Récupérer le beurre et lui donner la forme souhaitée. Vous pouvez utiliser le liquide restant (petit-lait) pour préparer des boissons ou des desserts.

Conseil — Ajouter du sucre (adapter la quantité en fonction de l'acidité des tomates). Vous pouvez remplacer l'origan par du basilic



Sauce tomate

Temps total 30 min.

	Accessoires				
6	Couteau hachoir Mélangeur	Manuel Slow cook	4 min.	-	26 min.

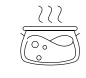
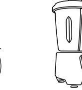
- *1 oignon*
- *2 gousses d'ail*
- *5 cl d'huile*
- *800 g de tomates fraîches ou une boîte de tomates concassées*
- *1 c. à s. d'origan (facultatif)*
- *20 g de sucre*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher un oignon et deux gousses d'ail, puis les couper en quatre. Verser le tout dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Racler l'oignon haché des bords à l'aide de la spatule. Insérer le mélangeur, racler les bords et ajouter 5 cl d'huile.
2. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C. Ajouter 700 g de tomates fraîches pelées coupées en quatre, 1 cuillère à soupe d'origan, 20 g de sucre, le sel et le poivre par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 20 min. à 100°C. Une fois la cuisson terminée, mixer en vitesse 4 pendant 1 min.



MAYONNAISE

TEMPS TOTAL 5 MIN.

	ACCESSOIRES	Manuel			
4/6	Batteur		2 min.	-	3 min.

- *1 jaune d'œuf*
- *1 c. à s. de moutarde*
- *1 cuil. de vinaigre*
- *25 cl d'huile*
- *Poivre & sel*

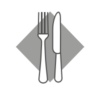
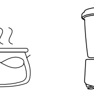
1. Mettre le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Saler et poivrer.
2. Faire fonctionner le robot cuiseur en vitesse 3 pendant 3 min. et ajouter l'huile petit à petit par l'orifice du couvercle. Une fois la mayonnaise préparée, arrêter le robot.



Comme cette préparation contient du jaune d'œuf cru, elle doit être dégustée immédiatement. Si besoin, vous pouvez remplacer la moutarde par une autre c. à c. de vinaigre. Il est également possible de préparer la mayonnaise avec deux jaunes d'œuf à la place d'un œuf entier.

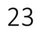
SAUCE AU POIVRE

TEMPS TOTAL 18 MIN.

	ACCESSOIRES	Manuel			
6	Batteur		6 min.	-	12 min.

- *1 c. à s. de poivre en poudre*
- *1 cl de cognac*
- *10 cl de crème liquide*
- *1 c. à s. de bouillon de bœuf*
- *1 c. à s. de farine*
- *15 cl d'eau*

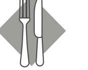
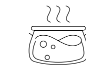
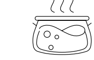
1. Mettre une cuillère à soupe de poivre en poudre, 1 cl de cognac, 10 cl de crème liquide, 1 cuillère à soupe de bouillon de bœuf et 1 cuillère à soupe de farine dans le robot cuiseur équipé du batteur. Ajouter 15 cl d'eau et mélanger en vitesse 2 pendant 10 s.
2. Relancer ensuite le robot en vitesse 2 pendant 12 min. à 90°C. Servir avec des steaks.





SAUCE HOLLANDAISE

TEMPS TOTAL 13 MIN.

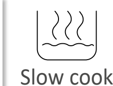
	ACCESSOIRES	Manuel		 	
6	Couteau hachoir		5 min.	-	8 min.

- *150 g de beurre coupé en morceaux*
- *40 ml de jus de citron*
- *4 jaunes d'œuf*
- *50 ml d'eau*
- *Sel & poivre*

1. Mettre 150 g de beurre en morceaux, 40 ml de jus de citron, 4 jaunes d'œuf et 50 ml d'eau dans le robot cuiseur équipé du batteur.
2. Saler/poivrer et faire fonctionner le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 70°C.

SAUCE MOUTARDE

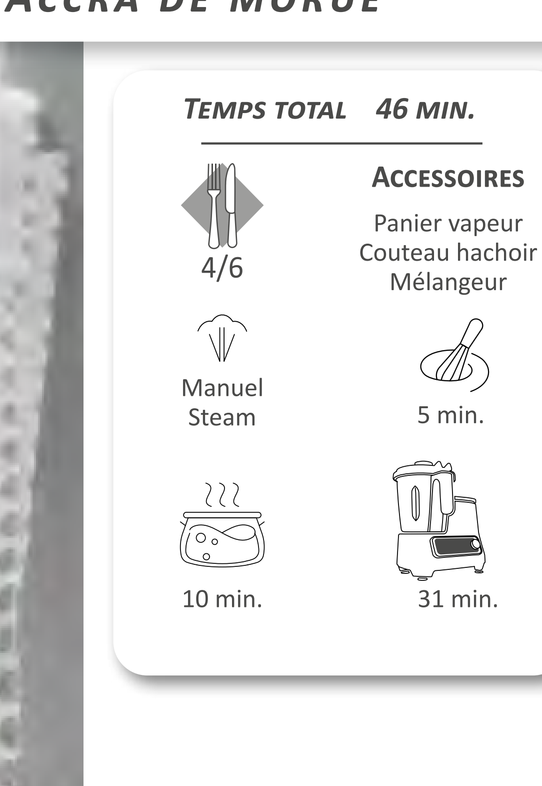
TEMPS TOTAL 15 MIN.

	ACCESSOIRES				
6	Couteau hachoir Mélangeur	Slow cook Sauce	4 min.	-	11 min.

- *2 échalotes épluchées*
- *25 g de beurre*
- *1 c. à s. d'huile végétale*
- *250 g d'eau*
- *80 g de crème épaisse*
- *1 c. à s. de Maizena,*
- *2 c. à s. de moutarde*
- *1 c. à s.de fond de veau déshydraté*
- *Sel & poivre*

1. Dans le robot muni du couteau, mettez les échalotes puis mixez en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrez le couvercle et placez le mélangeur, raclez les parois et ajoutez l'huile. Lancez le programme Slow cook à 95°C pendant 2 min 30. Délayez le fond de veau déshydraté et la Maïzena® dans 25 cl d'eau.
3. Versez le par l'orifice du couvercle avec le reste des ingrédients (moutarde et crème épaisse). Lancez le programme sauce pendant 8 min à 90 °C.

ACCRA DE MORUE

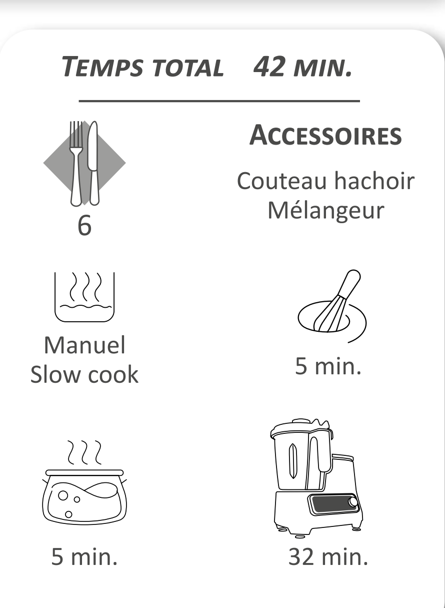


- *300 g de morue dessalée*
- *300 g de pommes de terre*
- *1 gousse d'ail*
- *1 oignon*
- *70 g de farine*
- *2 œufs*
- *1 petit bouquet de persil*
- *Sel & poivre*
- *0,7 l d'eau*

1. Verser 0,7 l d'eau dans le bol de cuisson. Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux de 2 cm et les mettre dans le panier vapeur. Lancer le programme Steam pendant 30 min.
2. À la fin du programme, vider le robot cuiseur. Éplucher l'ail et l'oignon, les mettre dans le robot cuiseur et régler la vitesse à 7 pendant 10 s.
3. Ajouter la morue dessalée par l'orifice du couvercle et mélanger à nouveau en vitesse 7 pendant 10 s. Saler et poivrer légèrement, puis ajouter les pommes de terre cuites, la farine, les œufs, le poivre et le persil haché par l'orifice du couvercle. Mélanger 1 min. en vitesse 3.
4. Faire chauffer une friteuse à 170°C et former des boulettes à l'aide d'une cuillère. Les plonger dans l'huile bouillante et les faire frire pendant 5 à 10 min. Les déposer sur du papier cuisson pour retirer l'excès de matière grasse et servir immédiatement.

ARRANCINI



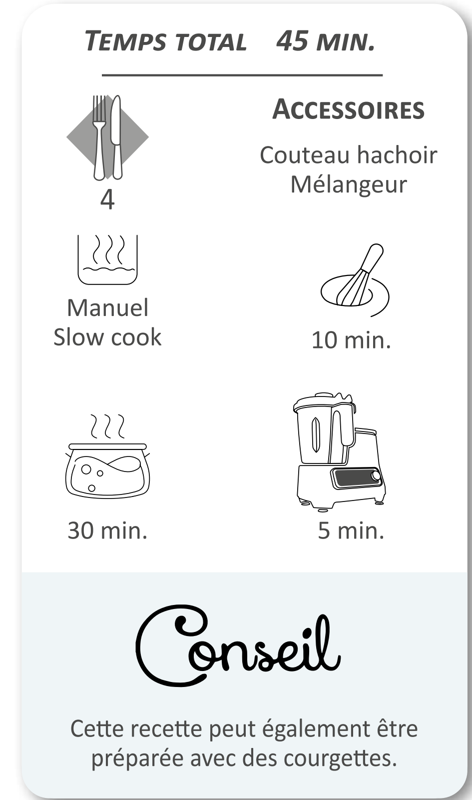


- *300 g de riz arborio*
- *1 échalote*
- *10 cl d'huile de friture*
- *8 cl de vin blanc*
- *10 cl de sauce tomate*
- *90 cl de bouillon de volaille*
- *3 œufs*
- *30 g de parmesan*
- *125 g de mozzarella*
- *100 g de chapelure*
- *100 g de farine*
- *Poivre et sel*

1. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook en vitesse 0 pendant 7 min. à 100°C (sans le bouchon). Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajouter le riz par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc et la sauce tomate par l'orifice du couvercle.
3. À la fin du programme, ajouter le bouillon de volaille par l'orifice du couvercle, saler et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 25 min. à 95°C sans le bouchon. Mettre le riz dans un saladier à part pour le faire refroidir.
4. Ajouter un œuf battu, le parmesan râpé et mélanger le tout avec la spatule. Couper la mozzarella en dés d'1 cm. Former des boules avec le riz et placer un morceau de mozzarella au centre. Paner chaque boule dans la farine, les 2 œufs battus et la chapelure. Faire frire 5 min. dans une friteuse à 180°C. Les croquettes doivent être bien dorées. Servir.



AUBERGINES À LA PARMESANE



Conseil

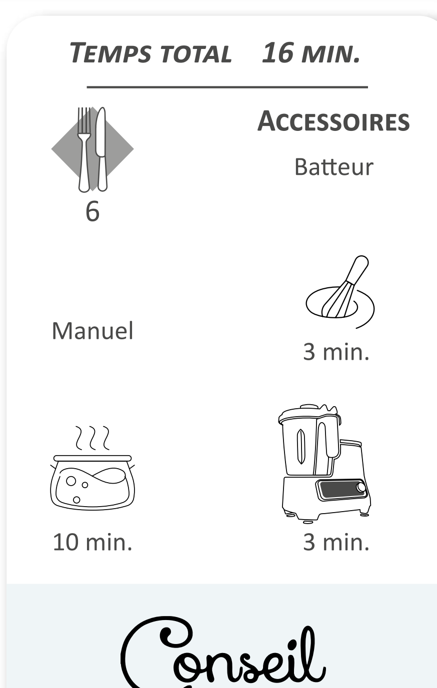
Cette recette peut également être préparée avec des courgettes.

- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *15 ml d'huile d'olive*
- *500 g de sauce tomate*
- *30 g de concentré de tomates*
- *1 c. à s. d'origan*
- *600 g d'aubergines*
- *50 g de parmesan*
- *120 g de mozzarella*
- *100 g de chapelure*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Éplucher l'oignon et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 s.
2. Ouvrir le bol et placer l'accessoire mélangeur, ajouter l'huile et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C. Ouvrir le bol et ajouter la sauce et le concentré de tomates, l'origan, le sel et le poivre, puis mélanger à l'aide de la spatule.
3. Couper les aubergines dans la longueur en fines lamelles. Les faire frire quelques min. à la poêle, puis les déposer sur du papier cuisson. Huiler un plat à gratin, ajouter une couche d'aubergines et recouvrir de sauce tomate. Répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé tous les ingrédients. Ajouter le parmesan et la mozzarella en tranches, puis recouvrir de chapelure. Enfourner 30 min.



BLINIS



Conseil

Vous pouvez remplacer la moitié de la farine par de la farine de sarrasin.

- *3 œufs*
- *30 cl de lait demi-écrémé*
- *5 g de sucre*
- *175 g de farine*
- *5 g de levure chimique*
- *sel*
- *huile*

1. Séparer les jaunes et blancs d'oeufs.
2. Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf les oeufs. Ajoutez les 3 jaunes d'oeufs. Mélanger en vitesse 6 pendant 30 s. Mettre la préparation dans un saladier et laver le robot.
3. Dans le robot muni du batteur, mettre les blancs d’œufs 3 blancs et 1 pincée de sel, puis lancer le robot en vitesse 3 pendant 30 s. et en vitesse 4 pendant 1 min. 30 sans le bouchon. Incorporez délicatement les blancs d’œufs à la pâte.
4. Faites chauffer une poêle légèrement huilée et déposez de petits tas de pâte bien espacés. Au bout de quelques minutes, vérifiez la cuisson et retournez les blinis. Débarrassez sur une assiette et renouvelez l’opération jusqu’à épuisement de la pâte.



Bouchées à la reine

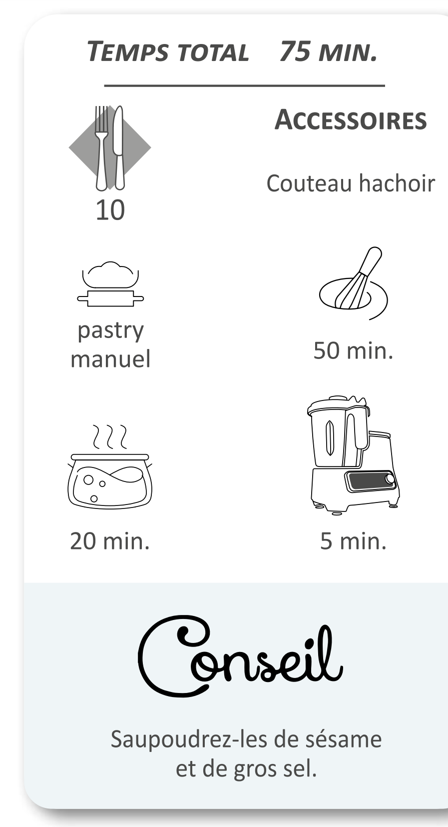


- *6 bouchées de pâte feuilletée*
- *40 g de farine*
- *40 g + 20 g de beurre*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *180 g de blancs de poulet*
- *100 g de veau*
- *2 quenelles nature (200 g)*
- *60 g d'échalotes*
- *10 cl de bouillon*
- *180 g de champignons de Paris entiers en conserve*
- *2 c. à s. d'huile*
- *1 pincée de muscade*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettre la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixer en vitesse 4 pendant 1 min. Ajouter 40 g de beurre en morceaux par l'orifice du couvercle et lancer le robot en programme sauce à 95 °C pour 8 min. Réserver et laver le robot. Couper le poulet, le veau et les quenelles en morceaux. Éplucher l'échalote, la mettre dans le robot muni du couteau et mixer en vitesse 7 pendant 5 s. Mettre le mélangeur et ajouter les 20 g de beurre restants et l'huile. Lancer le programme Slow cook à 95°C pour 2 min. 30. Ajouter le poulet, le veau et le bouillon par l'orifice du couvercle, puis lancer le programme Slow cook à 95 °C pour 20 min couvercle fermé. Après 15 min, ajouter les champignons et les quenelles. Vider le bouillon puis ajouter la béchamel à la préparation.
Mélanger 30 s. en vitesse 1 garnisser les bouchées et enfourner pour 20 min.

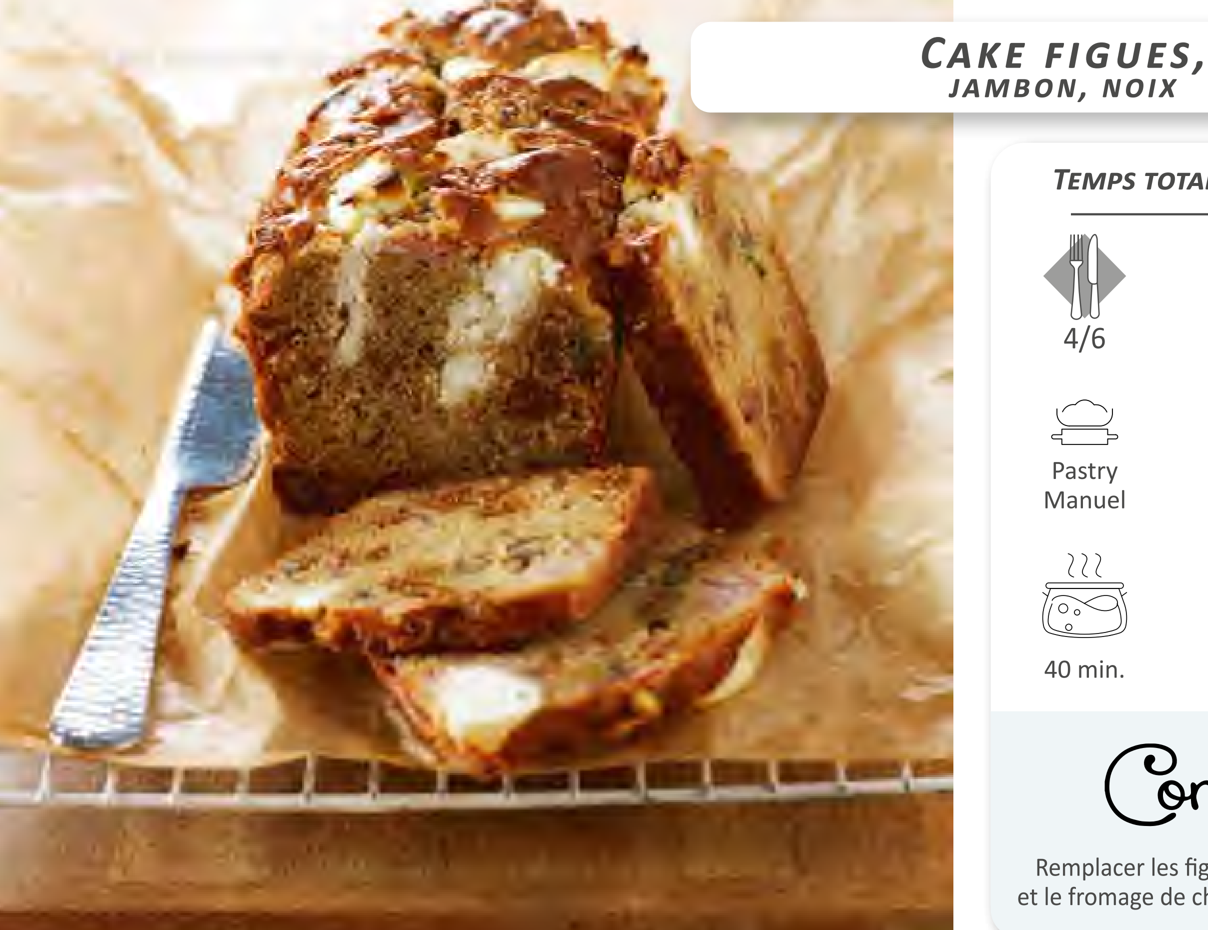


Bretzels



- *8 g de levure sèche instantanée*
- *20 cl de lait écrémé*
- *350 g de farine T65*
- *10 g de sucre*
- *5 g de sel fin*
- *60 g de beurre mou*
- *50 g de bicardonate de sodium*
- *1 jaune d'œuf*

1. Dans la cuve du robot, mettez la levure, 18 cl d'eau et le lait. Faire tiédir en vitesse 1 à 35 °C pendant 3 min. Ajouter ensuite la farine, le sucre, le sel et le beurre en morceaux par l'orifice du couvercle.
2. Placer le bouchon et lancez le programme pastry pendant 4 min. A la fin du cycle démarrer la pousse de la pâte dans le bol à 30° pendant 30 min. À la fin du programme, rouler de longs boudins, former les bretzels et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Laisser pousser dans un endroit sans courant d'air pendant 45 min.
4. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Faire bouillir 1 L d'eau avec le bicarbonate et plonger les boudins 5 s. dans l'eau bouillante, l'un après l'autre. Badigeonner les bretzels de jaune d'œuf, puis enfourner pour 15 à 20 min. environ.



Cake figues, jambon, noix



Temps total 48 min.

Accessoires

Couteau hachoir

4/6

Pastry Manuel

5 min.

40 min.

3 min.

Conseil

Remplacer les figues par des olives et le fromage de chèvre par du comté.

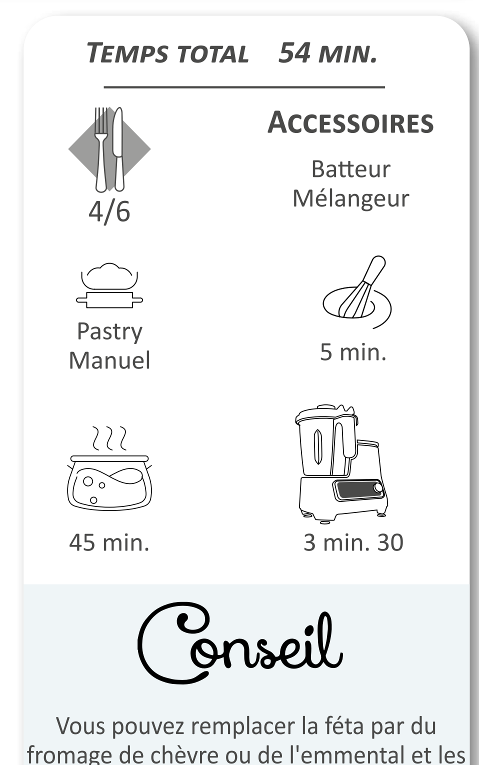
- *100 g de figues séchées*
- *120 g de jambon sec*
- *4 œufs*
- *170 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (11 g)*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *10 cl de vin blanc*
- *2 c. à s. de cerneaux de noix*
- *80 g de fromage de chèvre*
- *3 pincées de sel*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper les figues et le jambon en dés.
2. Mettre les œufs, la farine, la levure, l'huile d'olive, le vin blanc et le sel dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2 min 30.
3. Tapisser un moule de papier cuisson. À la fin du programme, ajouter les figues, le jambon sec, les noix et le fromage de chèvre par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 2 pendant 30 s.
4. Verser le mélange à cake dans le moule et enfourner environ 40 min. Si le cake devient trop doré en fin de cuisson, le recouvrir de papier aluminium ou de papier cuisson. Laisser refroidir et servir.





Cake tomates séchées, olives, féta



Temps total 54 min.

Accessoires

Batteur
Mélangeur

4/6

Pastry Manuel

5 min.

45 min.

3 min. 30

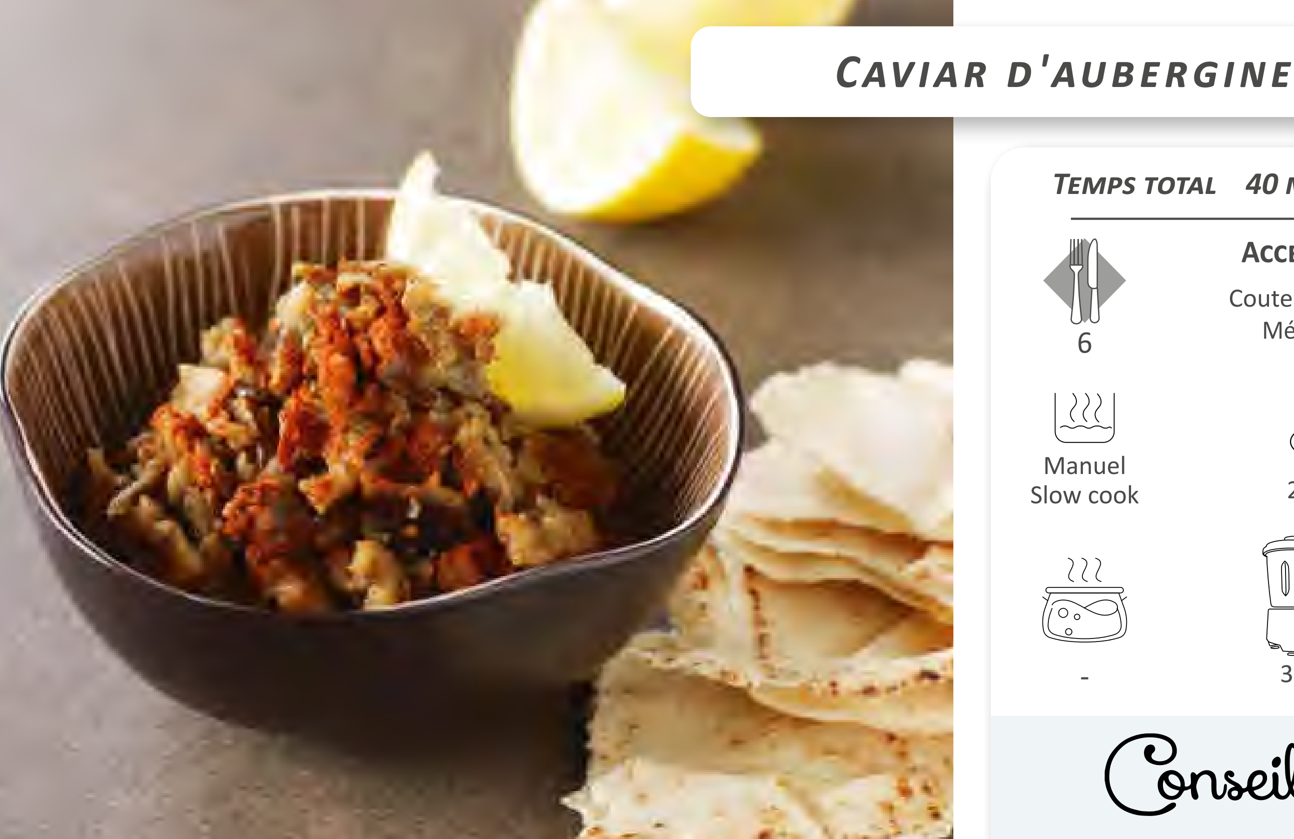
Conseil

Vous pouvez remplacer la féta par du fromage de chèvre ou de l'emmental et les tomates séchées par des dés de jambon.

- *150 g de tomates séchées*
- *4 œufs*
- *200 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (11 g)*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *10 cl de vin blanc*
- *2 c. à s. d'olives vertes ou noires*
- *100 g de féta*
- *3 pincées de sel*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre les œufs, la farine, la levure, le vin blanc et le sel dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2 min 30.
3. Tapisser un moule de papier cuisson.
4. À la fin du programme, ajouter les tomates séchées, les olives et la féta par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 2 pendant 1 min.
5. Verser le mélange dans le moule et enfourner environ 45 min. Si le cake devient trop doré en fin de cuisson, baisser la température du four à 160°C (thermostat 5). Laisser refroidir et servir.

CAVIAR D'AUBERGINE





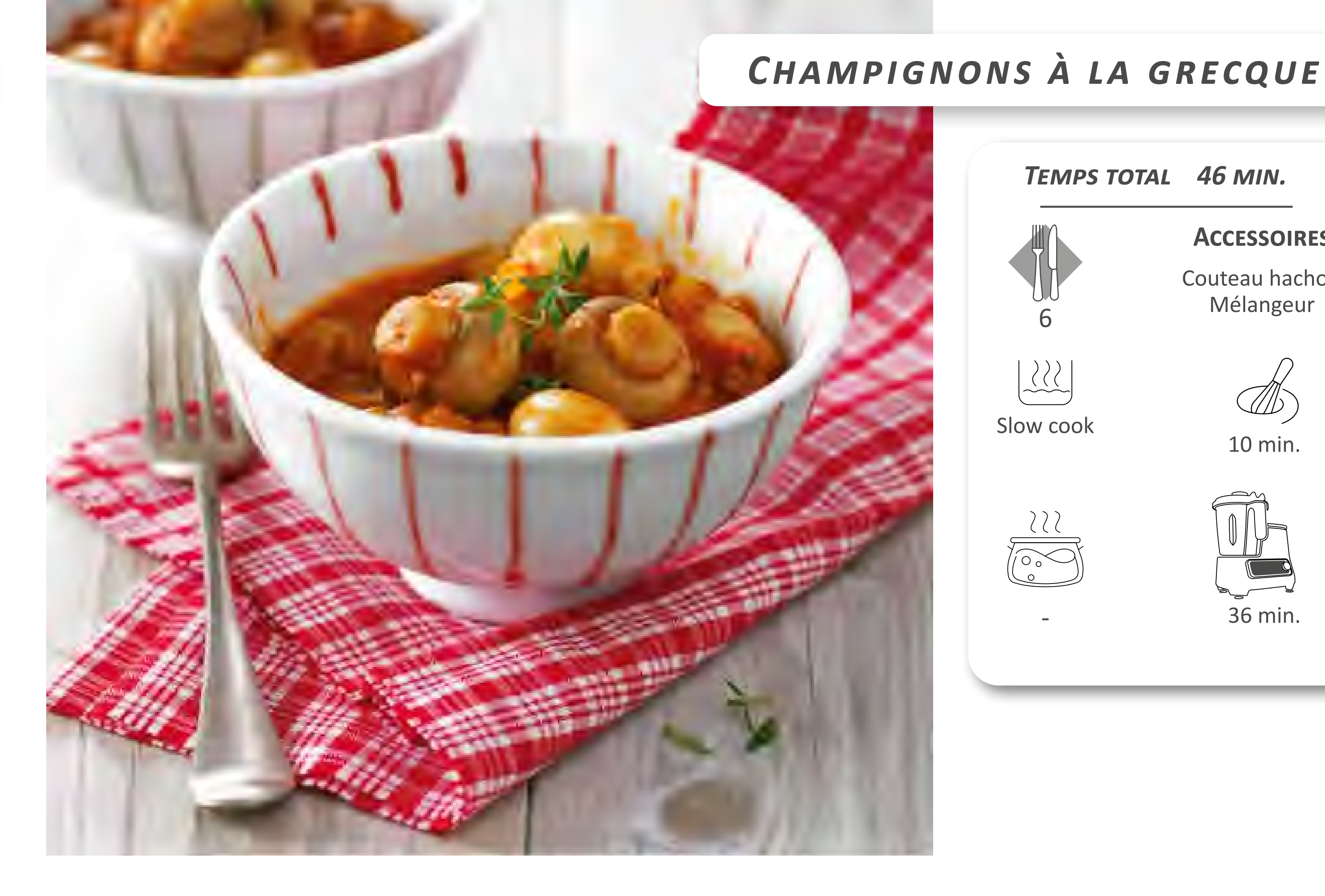
Conseil

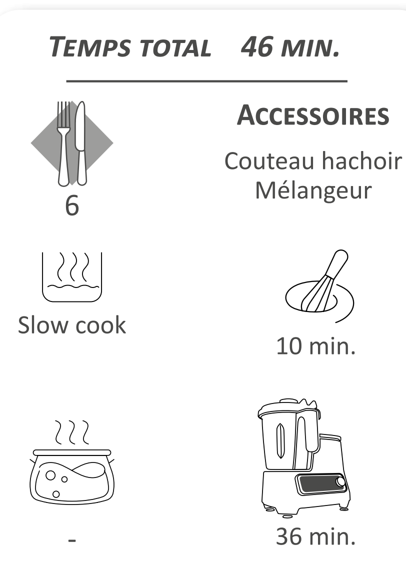
Ce mélange se conserve bien au réfrigérateur recouvert d'une fine pellicule d'huile d'olive.

- *600 g d'aubergines*
- *3 gousses d'ail*
- *15 cl d'huile d'olive*
- *Le jus d'1 citron*
- *1 c. à c. de cumin moulu*
- *1 c. à c. de paprika doux*
- *Sel & poivre*
- *10 cl d'eau*

1. Couper les aubergines en morceaux et les réserver. Peler les gousses d'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile d'olive par l'orifice du couvercle et lancer le programme de cuisson Slow cook en vitesse 0 pendant 1 min à 100°C.
3. Une fois la cuisson terminée, placer l'accessoire mélangeur et ajouter les aubergines, le jus de citron, 10 cl d'eau, le cumin et le paprika doux par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 35 min. à 95°C.
4. À la fin du programme, mixer en vitesse 3 pendant 2 min.
5. Servir frais.

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE



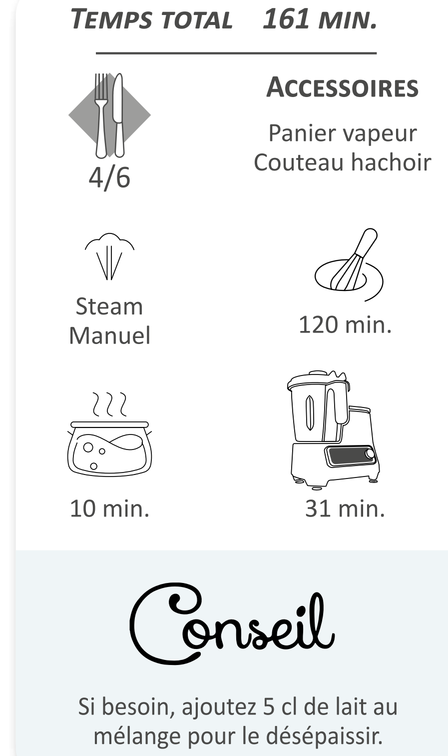


- *800 g de champignons*
- *1 oignon*
- *1 c. à c. de graines de coriandre*
- *1 c. à c. de thym*
- *4 c. à s. d'huile d'olive*
- *10 cl de vin blanc*
- *6 cl de jus de citron*
- *140 g de tomates concassées*
- *3 c. à s. de sucre*
- *Sel*

1. Éplucher l'oignon, le couper grossièrement et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer l'accessoire mélangeur, racler les ingrédients des bords du bol, puis ajouter l'huile et la coriandre. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Pendant ce temps, laver et couper les champignons en quatre. Après 5 min. de cuisson, ajouter les champignons, le thym, le vin blanc, le jus de citron et les tomates concassées par l'orifice du couvercle. Ajouter le sucre et le sel. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 30 min. à 100°C.
4. Laisser refroidir, mettre au réfrigérateur et servir bien frais.



Croquettes de morue



Conseil

Si besoin, ajoutez 5 cl de lait au mélange pour le désépaissir.

- *300 g de pommes de terre*
- *250 g de morue dessalée*
- *½ bouquet de persil*
- *1 gousse d'ail*
- *1 oignon*
- *2 œufs*
- *Poivre*
- *0,7 l d'eau*

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson et mettre les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancer le programme Steam pendant 30 min à 100°C. Une fois la cuisson terminée, mettre les pommes de terre dans un saladier à part et vider le robot cuiseur.
2. Mettre la morue dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Éplucher la gousse d'ail et l'oignon, puis hacher les feuilles de persil. Ajouter le tout dans le bol de cuisson par l'orifice du couvercle. Mixer en vitesse 7 pendant 10 s.
3. Ajouter les œufs par l'orifice du couvercle et mixer à nouveau en vitesse 7 pendant 10 s.
4. Verser le mélange sur les pommes de terre et écraser le tout avec une fourchette. Poivrer, mélanger et laisser refroidir 2 h.
5. À l'aide d'une grande cuillère, former des boulettes et les faire frire dans une friteuse pendant 5 à 10 min. Servir immédiatement.



Croquettes



- *85 g de farine*
- *55 g de beurre*
- *25 ml d'huile d'olive*
- *40 cl de lait demi-écrémé*
- *1 pincée de noix de muscade*
- *150 g de dés de jambon serrano*
- *1 œuf*
- *Chapelure*
- *Huile de friture*
- *Sel*
- *Poivre*

1. Verser la farine et le lait dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer puis mélanger en vitesse 7 pendant 30 s. Ajouter le beurre et faire fonctionner le robot en vitesse 4 à 90°C pendant 5 min.
2. Retirer le batteur, ajouter les morceaux de jambon, puis mélanger en vitesse 9 pendant 45 s. Si nécessaire, mélanger à nouveau pendant 30 s. Laisser refroidir.
3. Fariner votre plan de travail et former un rouleau avec le mélange. Le découper pour former des croquettes, puis les paner chacune dans l'œuf battu et la chapelure. Paner une nouvelle fois les croquettes.
4. Faire chauffer l'huile de friture dans une poêle ou une friteuse. Plonger les croquettes dans l'huile très chaude (150°C) et les faire frire pendant 1 à 2 min jusqu'à obtenir une coloration brun doré. Servir.



Empanadas de thon



Temps total 60 min.

4/6

Accessoires

Mélangeur

Manuel
Slow cook

4 min.

30 min.

26 min.

Conseil

Badigeonnez les empanadas de blanc d'œuf ou d'œufs battus pour bien les fermer et les faire dorer au four.

- *2 paquets d'empanadillas (32 pièces) ou une pâte brisée (voir page 14)*
- *50 g de courgettes*
- *100 g de poivron rouge*
- *40 g d'oignons*
- *1 gousse d'ail*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *15 cl de tomates concassées*
- *150 g de thon*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper les courgettes et le poivron en dés.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 6 pendant 10 s. Retirer le bol du socle, placer l'accessoire mélangeur sur les lames et ajouter de l'huile d'olive. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Enlever le bouchon, ajouter les courgettes, les morceaux de poivron, les tomates concassées et saler/poivrer. Mettre le bouchon et lancer le programme en vitesse 1 pendant 20 min. à 100°C. Une fois la cuisson terminée, ajouter le thon en miettes par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 1 pendant 20 s.
4. Farcir la pâte pour empanadas ou, si vous avez opté pour la pâte brisée, étirer la pâte et détailler des disques à l'aide d'un grand verre. Garnir la moitié de la surface de farce, plier la pâte pour former un petit chausson, puis pincer les bords. Déposer les empanadillas sur une plaque couverte de papier cuisson et enfourner 30 min. ou les faire frire. Servir chaud ou froid.



Falafels





Temps total 9 min.

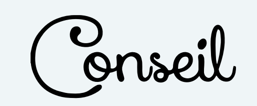
4/6

Accessoires

Couteau hachoir

Manuel

-



8 min.

1 min.

Conseil

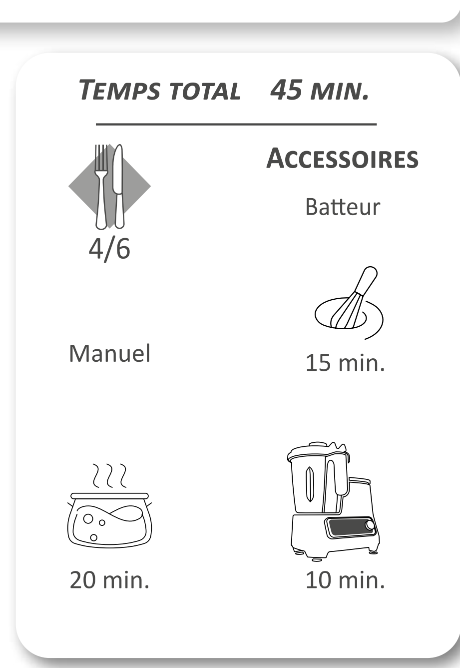
Pour aller plus vite, utilisez des pois chiches en conserve (500 g).

- *500 g de pois chiches secs*
- *1 oignon*
- *3 gousses d'ail*
- *1 c. à s. de graines de sésame*
- *½ bouquet de coriandre*
- *1 c. à s. de cumin moulu*
- *1 c. à s. de bicarbonate de soude*
- *1 c. à s. de farine*
- *Sel*

1. Faire tremper les pois chiches secs dans un grand volume d'eau froide 24 heures avant de préparer cette recette. Le jour de la cuisson, les égoutter et les sécher.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper en quatre. Laver la coriandre et l'effeuiller. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur. Saler et hacher en vitesse 8 pendant 30 s. Racler les ingrédients des bords à l'aide de la spatule.
3. Hacher à nouveau deux fois pendant 30 s. en détachant les ingrédients avec la spatule entre chaque phase. Le mélange ne doit pas être entièrement uniforme et doit conserver de petits morceaux. Se mouiller les mains et former des boulettes. Les comprimer fortement pour leur permettre de conserver leur forme pendant la cuisson. Faire frire dans une poêle 2 min. de chaque côté. Servir chaud.



FEUILLETÉS AU FROMAGE

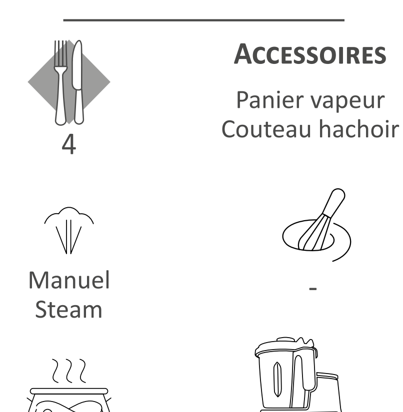


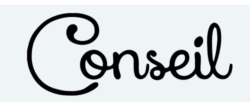
- 40 g de farine
- 40 g de beurre mou
- 40 cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 120 g de comté ou d'emmental râpé
- Sel & poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Verser la farine, le lait et la noix de muscade dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer et mélanger en vitesse 2 pendant 1 min.
2. Ajouter le beurre coupé en dés par l'orifice du couvercle et faire fonctionner le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 90°C. Une fois le programme terminé, ajouter le fromage râpé par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 3 pendant 45 s. Si le mélange n'est pas homogène, mélanger à nouveau 30 s.
3. Étirer la pâte et détailler des disques à l'aide d'un couteau. Couvrir une plaque de papier cuisson. Délayer le jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau.
4. Verser une cuillère à soupe du mélange sur la moitié du disque de pâte, puis le plier en deux pour former un petit chausson.
   Pincer les bords de la pâte pour la fermer, la badigeonner de jaune d'œuf et la déposer sur la plaque. Répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.
5. Enfourner 15 à 20 min. Déguster chaud.



FLAN AUX LÉGUMES





26 min.

Conseil

Pour que le flan contienne quelques morceaux de légumes, ajoutez seulement la moitié des légumes au mélange et le reste au plat.

- 150 g de courgettes
- 150 g de tomates
- 100 g de poireaux
- 20 g de feuilles de basilic
- 20 cl de crème légère liquide
- 4 œufs
- 50 g de fromage (gruyère, parmesan, fromage de chèvre)
- Huile d'olive
- Sel & poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper les légumes en morceaux.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le robot cuiseur. Placer les légumes dans le panier vapeur. Saler et poivrer. Ajouter éventuellement un filet d'huile d'olive. Placer le panier vapeur dans le robot cuiseur et lancer le programme Steam pendant 25 min.
   Une fois la cuisson terminée, attendre que les légumes refroidissent et vider l'eau du robot.
3. Verser les légumes, la crème, les œufs, le fromage et le basilic dans le robot. Mixer en vitesse 6 pendant 1 min. Verser le mélange dans un plat et enfourner 30 min.

Gougères



Temps total **35 min.**

4

Accessoires
Couteau hachoir

Manuel

2 min.

20 min.

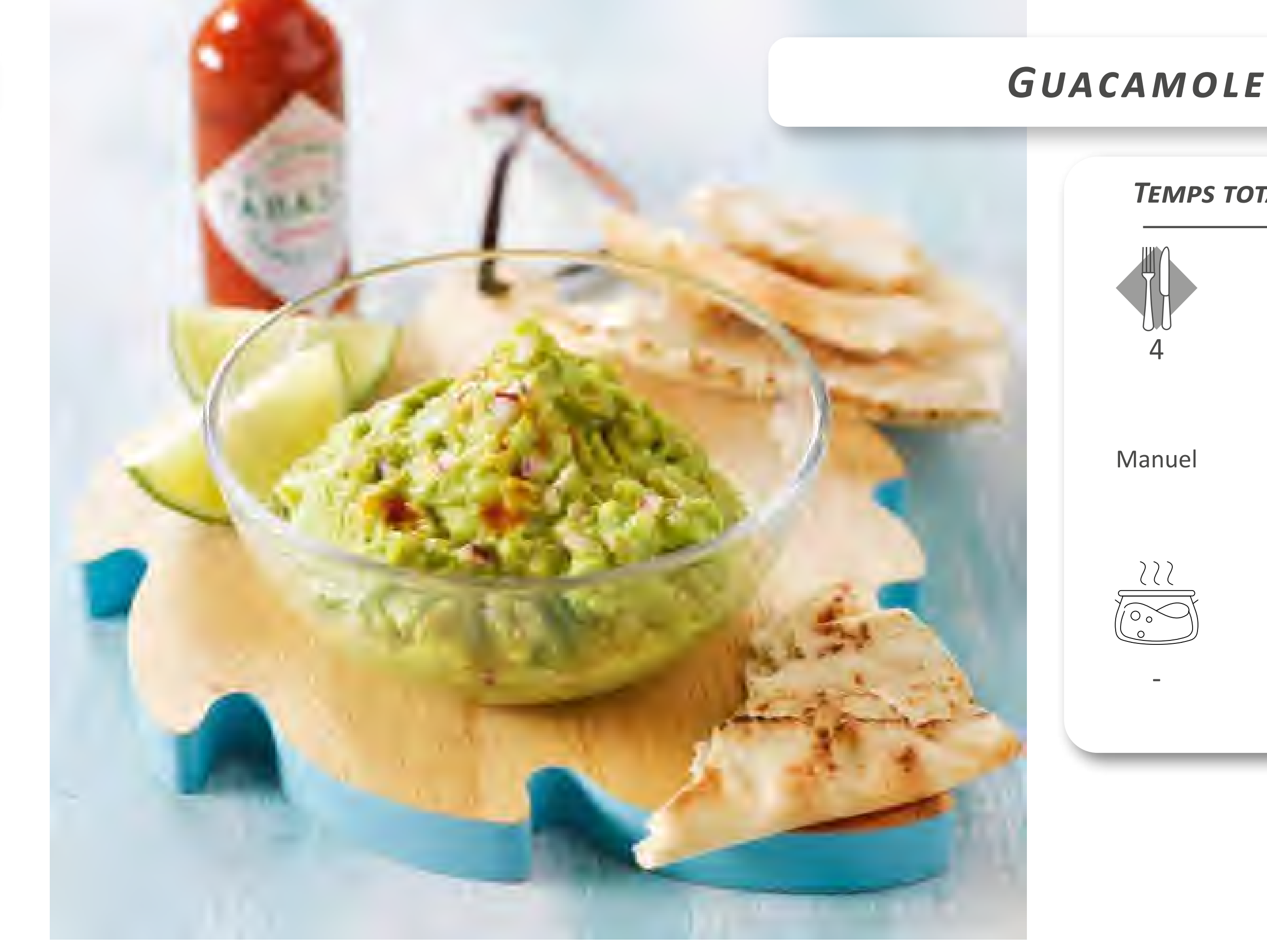
13 min.

Conseil

Vous pouvez changer le goût en utilisant un autre fromage.

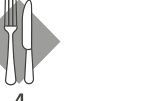
- *80 g de beurre*
- *150 g de farine*
- *4 œufs*
- *150 g de comté ou de gruyère râpé*
- *1 pincée de noix de muscade*
- *Sel*
- *25 cl d'eau*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mélanger 25 cl d'eau, le beurre, le sel et le poivre et régler la vitesse à 1 pendant 3 min. à 90°C. Ajouter la farine par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 2 min. Verser le mélange dans un saladier à part et nettoyer le bol de cuisson du robot cuiseur à l'eau froide pour le refroidir.
2. Remettre le mélange dans le robot cuiseur et régler la vitesse à 5 pendant 5 min. Ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle et laisser fonctionner pendant 2 min. Ajouter 120 g de fromage râpé et la noix de muscade par l'orifice du couvercle et laisser fonctionner à nouveau pendant 1 minute.
3. Couvrir une plaque de papier sulfurisé. À l'aide d'une cuillère, déposer de petits tas de pâte sur la plaque. Saupoudrer avec le reste de comté ou de gruyère. Enfourner 18 à 20 min. Déguster chaud ou froid.



Guacamole

Temps total **6 min.**



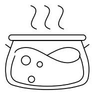
4

Accessoires
Couteau hachoir

Manuel



5 min.



-

40 S.

- *250 g d'avocats mûrs pelés et dénoyautés*
- *50 g d'oignon rouge*
- *1 gousse d'ail*
- *½ tomate coupée en petits cubes*
- *1 c. à c. de Tabasco®*
- *Le jus d'½ citron*
- *Coriandre fraîche hachée*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'oignon rouge et la gousse d'ail, puis les couper en quatre.
2. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 6 pendant 10 s.
3. Enlever le bouchon et ajouter les avocats coupés en dés, le Tabasco®, le jus de citron, le poivre et le sel par l'orifice du couvercle.
4. Mixer en vitesse 3 pendant 30 s. Racler les bords et mixer à nouveau si vous préférez une consistance plus épaisse. Enfin, ajouter la tomate et la coriandre hachée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir frais.

Conseil

Pour une version moins épicée, remplacez le Tabasco® par 1 c. à s. de paprika doux.



Houmous



Temps total 5 min.

4/6

Accessoires

Couteau hachoir

Manuel

2 min.

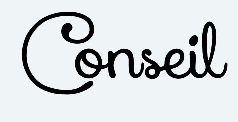
-

3 min.



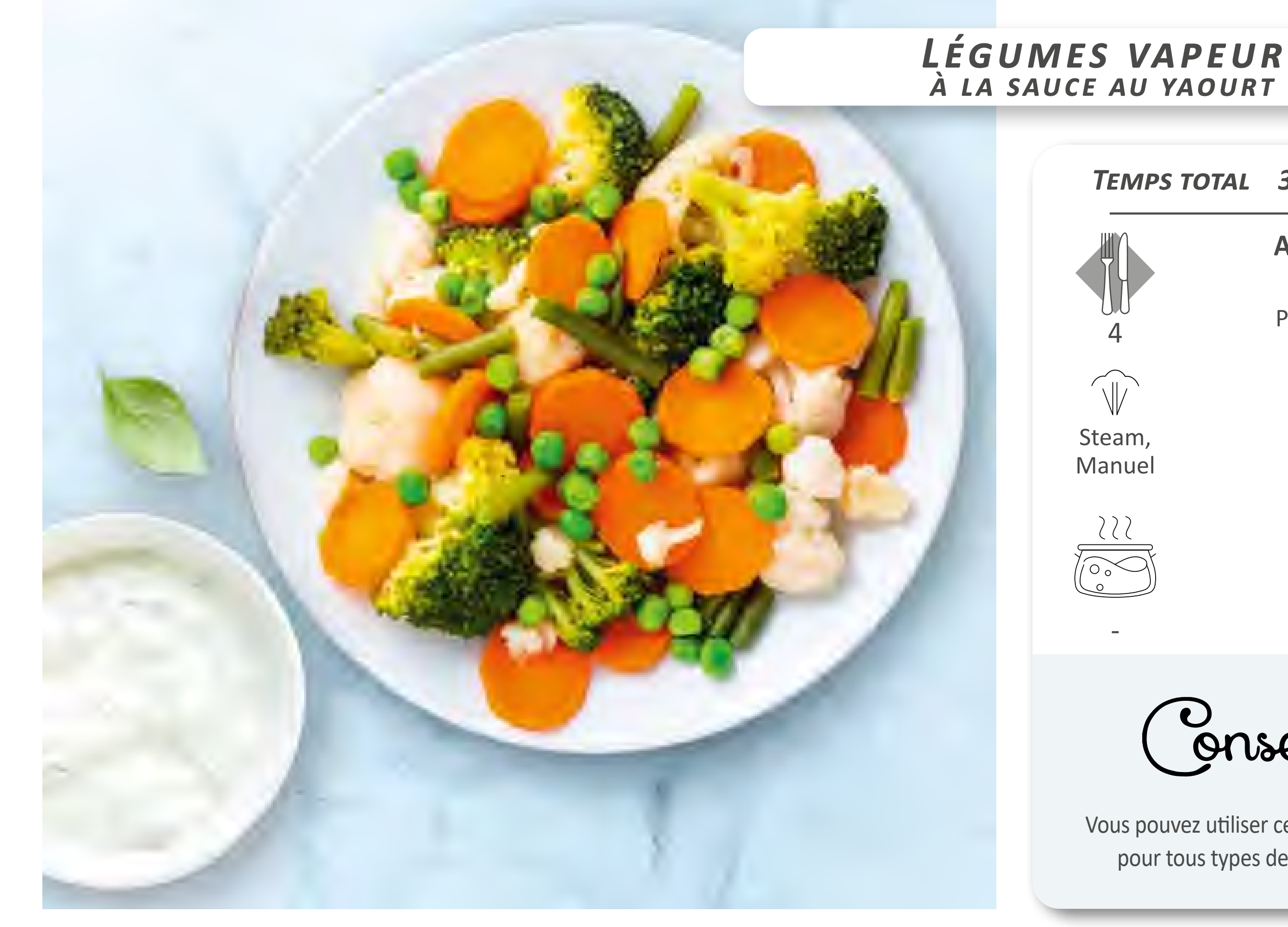
- *400 g de pois chiches égouttés*
- *1 gousse d'ail*
- *Le jus d'½ citron*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *1 pincée de cumin moulu*
- *1 c. à s. de tahin (facultatif)*
- *1 c. à c. de paprika doux*
- *Sel*

1. Égoutter les pois chiches. Éplucher la gousse d'ail.
2. Mettre les pois chiches, l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin et le tahin dans le robot cuiseur muni de la lame. Saler et mixer en vitesse 8 pendant 3 min.
3. Servir frais, saupoudrer d'une cuillère à café de paprika doux et arroser d'un filet d'huile d'olive.



Conseil

Le tahin est une pâte de sésame. Vous pourrez en trouver dans les magasins proposant des aliments complets.



Légumes vapeur
à la sauce au yaourt



Temps total 30 min.

4

Accessoires

Batteur
Panier vapeur

Steam,
Manuel

4 min.

-

26 min.

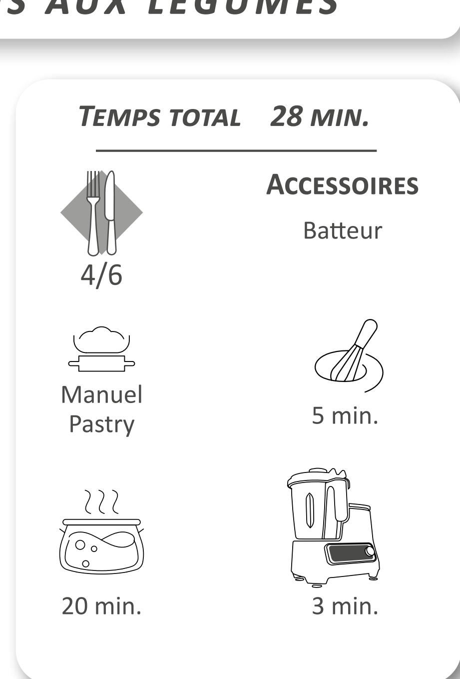
Conseil

Vous pouvez utiliser cette méthode pour tous types de légumes.

- *150 g de morceaux de potiron*
- *150 g de chou-fleur*
- *200 g de petites fèves tendres*
- *250 g de pommes de terre grenaille*
- *150 ml de yaourt à la grecque*
- *200 g de fromage crémeux*
- *1 citron (jus d'un demi citron)*

1. Pour la sauce au yaourt : placer l'accessoire batteur dans le bol. Ajouter le fromage, le yaourt et le jus de citron. Fermer le couvercle et régler la vitesse à 3 pendant 30 s. Réserver la sauce.
2. Couper les légumes en morceaux uniformes. Mettre les pommes de terre dans le panier vapeur et les recouvrir avec le potiron, le chou-fleur et les fèves. Verser 0,7 L d'eau dans le bol et placer le panier à l'intérieur. Lancer le programme Steam pendant 25 min.
3. Vérifier si les légumes sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, prolonger un peu le temps de cuisson.
Retirer les légumes de l'appareil et les servir dans un plat avec la sauce au yaourt.

Muffins aux légumes



- *120 g de courgettes*
- *60 g de carottes*
- *3 œufs*
- *150 g de farine*
- *½ sachet de levure chimique (5-6 g)*
- *12 cl de lait demi-écrémé*
- *10 cl d'huile*
- *70 g de fromage râpé*
- *½ c. à s. de cumin moulu*
- *Sel & poivre*

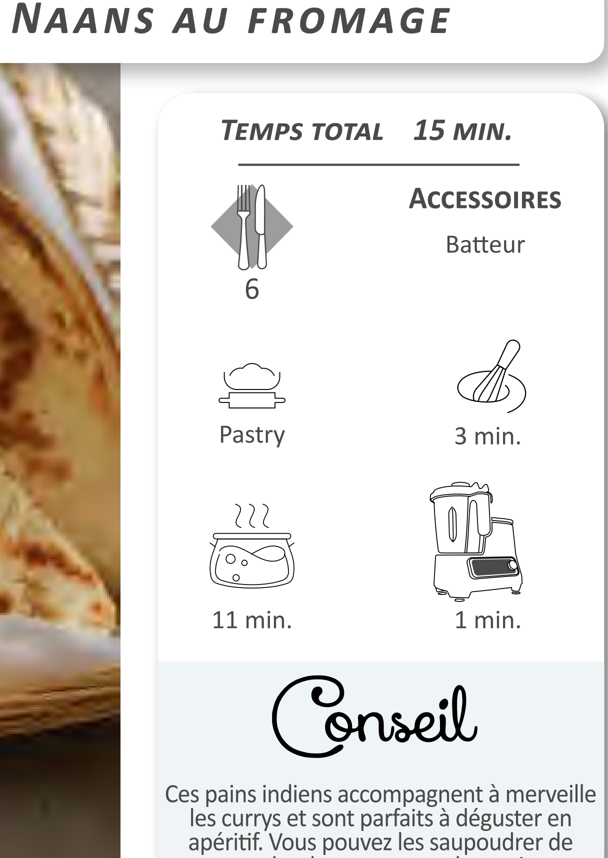
1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper la courgette et la carotte en petits dés.
2. Mettre les œufs, la farine, la levure, le lait, l'huile, le cumin, le sel et le poivre dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2 min 30.
3. À la fin du programme, ajouter les légumes et le fromage râpé. Mélanger ensuite le tout en vitesse 2 pendant 30 s.
4. Verser la préparation dans un moule à muffins et enfourner 20 min. environ. Laisser refroidir et servir.



Vous pouvez également enfourner la préparation dans un moule à tarte (dans ce cas, doublerle temps de cuisson).

Naans au fromage





- *300 g de farine semi-complète*
- *1 sachet de levure boulangère (11 g)*
- *10 cl d'eau*
- *1 pincée de sel*
- *1 c. à s. d'huile de tournesol ou de maïs*
- *1 yaourt nature (125 g)*
- *6 fromages à tartiner (120 g)*

1. Mettre la farine, la levure, le sel, 10 cl d'eau, l'huile et le yaourt dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 1 min.
2. Préchauffer votre four à 260°C. Diviser la pâte en 6 boules et les étaler chacune. Mettre le fromage au centre et refermer la pâte en triangle ou en rond. Étaler à nouveau les naans avec un rouleau à pâtisserie. Déposer les naans sur une plaque et enfourner environ 5 min. Déguster chaud.
3. Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu vif et cuire les naans environ 2 min. de chaque côté. Servir chaud.



ŒUFS BÉNÉDICTINE

TEMPS TOTAL **145 MIN.**

ACCESSOIRES

-

4

Sauce
Steam
Manuel

60 min.

4 min.

80 min.

- *4 muffins*
- *2 jaunes d'œuf (pour la sauce hollandaise)*
- *2 c. à s. de jus d'un demi citron*
- *33 ml d'eau*
- *125 g de beurre*
- *10 g de crème épaisse*
- *1 bouquet de ciboulette*
- *4 tranches de bacon*
- *4 œufs*
- *½ c. à c. de sel*
- *1 pincée de poivre*

1. Placer le batteur dans le robot et y ajouter le beurre en morceaux, le jus de citron, l'eau et les jaunes d'œufs. Lancer le programme Sauce en vitesse 4 pendant 8 min. à 70°C. Incorporer la crème épaisse par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 4 pendant 30 s. Réserver la sauce.

2. Verser 2 litres d'eau et une cuillère à café de sel dans le bol du robot. Faire fonctionner sans vitesse à 65°C pendant 10 min. Ouvrir le robot, mettre les œufs dans le panier et le placer dans l'appareil. Lancer le programme Steam pendant 30 min. Une fois le programme terminé, retirer la coquille des œufs et les réserver.

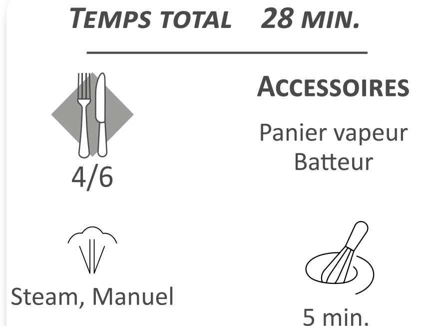
3. Faire griller les muffins coupés en deux. Déposer les deux moitiés de muffin sur chaque assiette. Garnir l'une d'entre elles de 2 tranches de bacon grillé et d'1 œuf, puis recouvrir le tout de sauce hollandaise chaude.





ŒUFS MIMOSA

TEMPS TOTAL **28 MIN.**



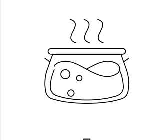
ACCESSOIRES

Panier vapeur
Batteur

4/6

Steam, Manuel

5 min.



-



23 min.



Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de thon ou de jambon au mélange.

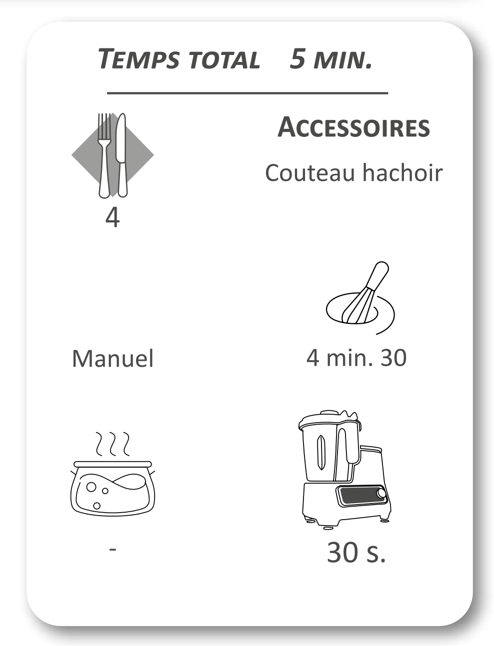
- *6 gros œufs*
- *1 jaune d'œuf*
- *1 c. à s. de moutarde*
- *1 c. à s. de vinaigre blanc*
- *15 cl d'huile*
- *5 brins de ciboulette*
- *Sel & poivre*

1. Verser 0,7 L d'eau dans le bol, mettre les œufs dans le panier vapeur et lancer le programme Steam pendant 20 min. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir les œufs et le bol de cuisson.

2. Mettre le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer. Régler la vitesse du robot à 3 pendant 3 min. et verser un filet l'huile petit à petit par l'orifice du couvercle. Une fois la mayonnaise préparée, arrêter le robot cuiseur.

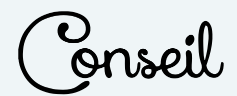
3. Couper les œufs en deux. Mettre les jaunes dans un bol à part et les blancs sur une assiette. Écraser les jaunes à l'aide d'une fourchette et ajouter la mayonnaise. Verser le mélange dans les blancs d'œuf durs. Décorer de ciboulette hachée avant de servir.

Pesto



- *20 g de feuilles de basilic*
- *1 gousse d'ail*
- *50 g de parmesan*
- *50 g de pignons*
- *20 cl d'huile d'olive*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher la gousse d'ail. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur.
2. Mixer en vitesse 8 pendant 20 s. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle, racler les bords à l'aide d'une spatule et rassembler le mélange au centre.
3. Pour obtenir une texture très douce, mixer à nouveau en vitesse 10 pendant 10 s.
4. Verser le mélange dans un bol et le mettre au réfrigérateur.



Pour un pesto plus original, remplacer la moitié du basilic par des pistaches ou de la roquette.

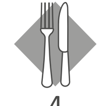


Poireaux vinaigrette



ACCESSOIRES

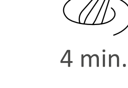
Panier vapeur



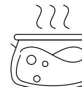
4



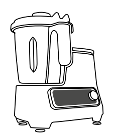
Steam + Manuel



4 min.



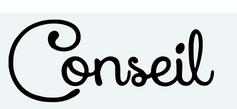
-



31 min.

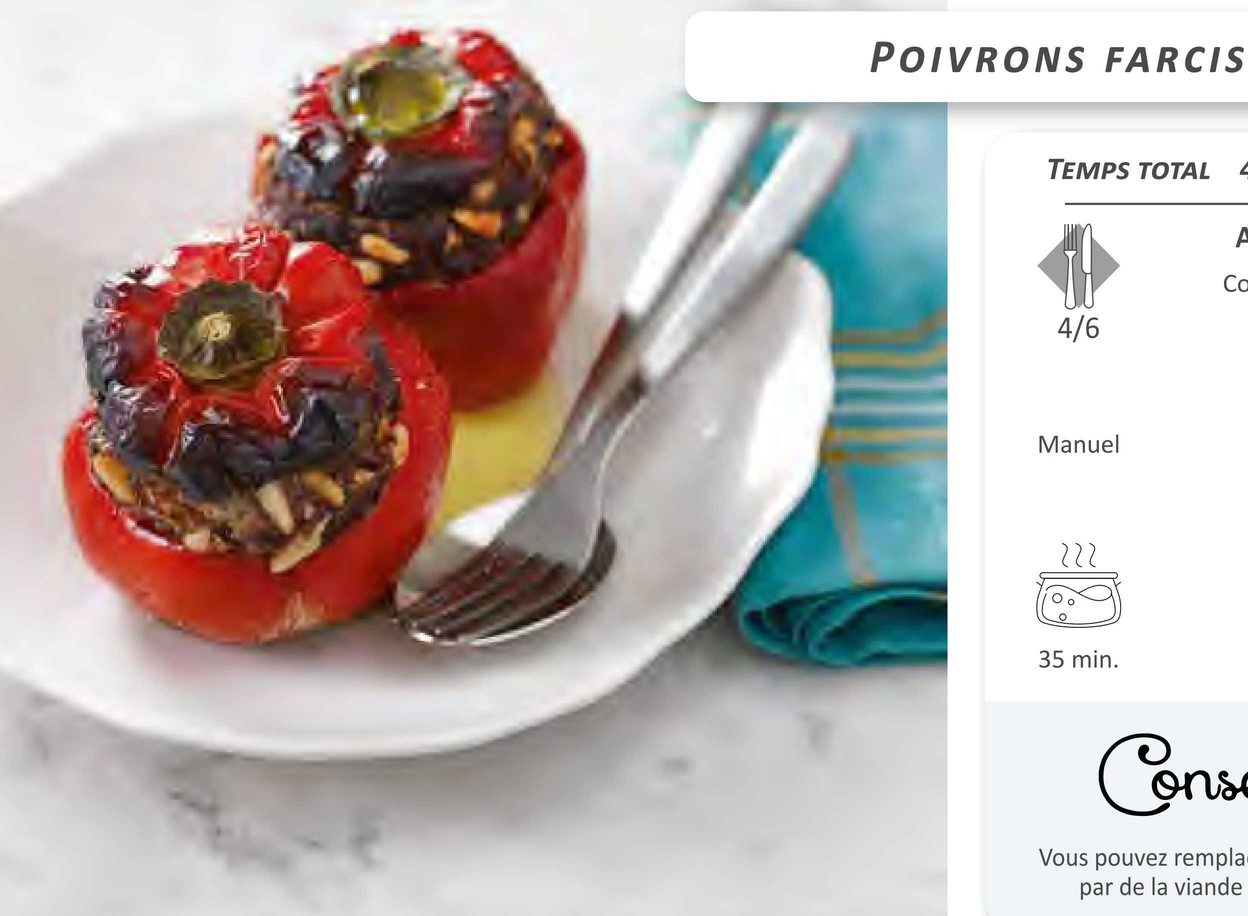
- *350 g de blancs de poireau*
- *25 g d'échalote*
- *10 g de moutarde forte*
- *30 cl d'huile*
- *15 cl de vinaigre de xérès*
- *Sel & poivre*

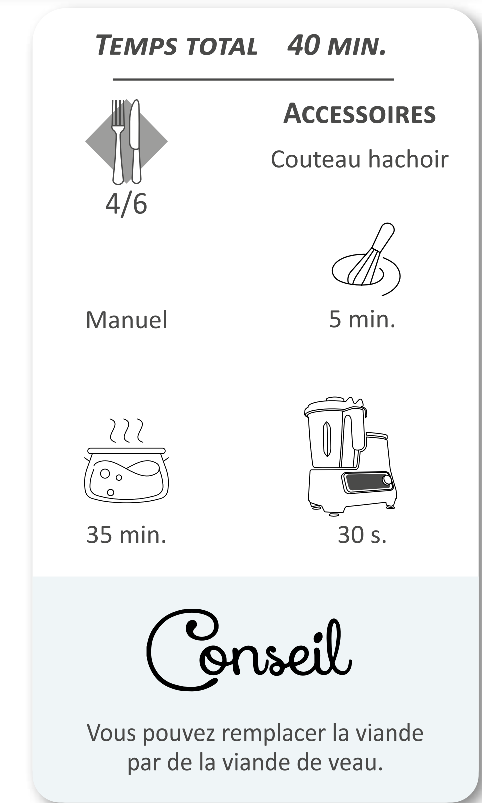
1. Coupez les blancs de poireaux en morceaux. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans le robot. Placez les poireaux dans le panier vapeur, salez et poivrez. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 30 min.
2. À la fin de la cuisson, attendez que les poireaux refroidissent. Videz l'eau contenue dans le robot.
3. Épluchez l'échalote. Mettez-la dans la cuve avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Servez les poireaux accompagnés de la vinaigrette.



La vinaigrette se conserve très bien au réfrigérateur. Faites-en une plus grande quantité, elle sera prête dès que vous en aurez besoin.

Poivrons farcis





Conseil

Vous pouvez remplacer la viande par de la viande de veau.

- *4 poivrons*
- *1 gousses d'ail*
- *1 oignon*
- *500 g de bœuf*
- *10 petits brins de menthe*
- *50 g de pignons*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Éplucher l'ail et l'oignon, puis les couper grossièrement. Mettre le tout dans le robot cuiseur avec la viande et la menthe. Saler et poivrer. Hacher en vitesse 10 pendant 20 s.
2. Mélanger le contenu du robot cuiseur avec la spatule et hacher à nouveau pendant 10 s. (mélanger pendant 20 s. supplémentaires pour obtenir une farce moins épaisse).
3. Ouvrir le bol et ajouter les pignons en mélangeant la farce à la main.

Couper le chapeau du poivron, puis retirer la membrane blanche et les graines. Mettre au four et ajouter la farce. Remettre les chapeaux et enfourner 30 à 35 min. Servir chaud.

Purée de légumes au fromage





- *250 g de poireaux*
- *250 g de pommes de terre*
- *250 g de carottes*
- *½ cube de bouillon de volaille*
- *80 g de gruyère râpé*
- *1 L d'eau*

1. Éplucher les légumes et les couper en dés.
2. Mettre tous les légumes dans le robot cuiseur. Ajouter le demi cube de bouillon de volaille et 1 L d'eau. Lancer le programme Soup pendant 35 min.
3. Une fois le programme terminé, ajouter le gruyère et mixer en vitesse 4 pendant 10 s.
4. Servir chaud.

Conseil

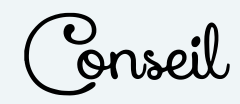
Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des topinambours ou des patates douces.

Rillette de thon



- *350 g de thon en boîte au naturel (poids net égoutté)*
- *Le jus de 1 citron vert*
- *80 g de fromage frais*
- *1 c. à c. de curry*
- *3 c. à s. de ciboulette*

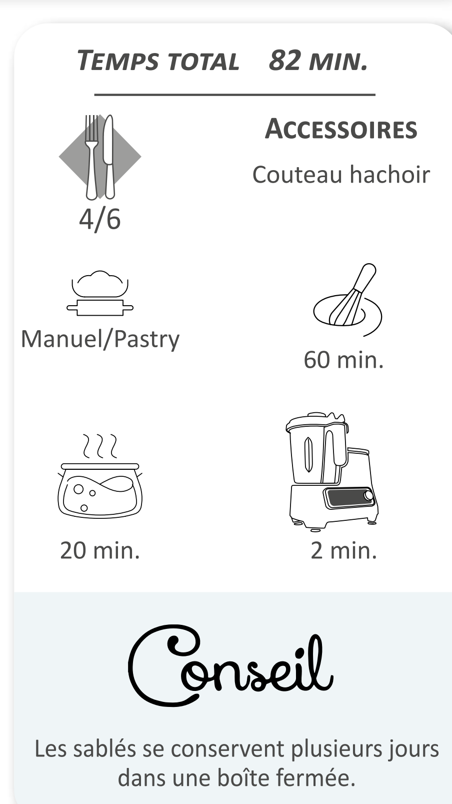
1. Mettre tous les ingrédients sauf la ciboulette dans la cuve. Fermer le couvercle avec le bouchon. Mixer en vitesse 5 pendant 15 s. Pour une texture plus lisse mixer 15 s. suplémentaires.Lavez et ciselez la ciboulette. Servez froid en décorant de ciboulette.



Vous pouvez remplacer le thon par du saumon fumé ou du haddock. Pour une texture très crémeuse, utilisez du mascarpone à la place du fromage frais.

Sablés apéritifs





- *175 g de farine*
- *100 g de mimolette ou d'emmental (fromages au lait de vache)*
- *90 g de beurre mou*
- *1 œuf*
- *1 c. à s. d'huile d'olive*
- *1 c. à s. de paprika doux*
- *1 c. à c. de graines de cumin*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre la mimolette ou l'emmental coupé(e) en dés dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 8 pendant 30 s.
3. Ajouter le reste des ingrédients et lancer le programme Pastry en vitesse 5 pendant 45 s. Envelopper le mélange de film transparent pour former un rouleau.
4. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Couvrir une plaque de papier cuisson. Détailler le rouleau en rondelles de 5 mm d'épaisseur pour former les biscuits. Les déposer sur la plaque.
6. Enfourner 20 min. Servir chaud ou froid en apéritif.



Salade de pommes de terre fumée



- 300 g de pommes de terre
- 150 g de yaourt à la grecque
- 10 brins d'aneth
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de saumon fumé
- Le zeste d'un demi citron
- Sel
- Mélange 5 poivres

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Mettre les pommes de terre dans le panier vapeur, puis le placer dans le robot. Lancer le programme Steam pendant 30 min. Une fois les pommes de terre cuites, les mettre dans un saladier à part et rincer le bol du robot cuiseur à l'eau froide.
2. Mettre le yaourt, l'aneth et l'huile d'olive dans le robot. Saler/poivrer et mélanger pendant 30 s. en vitesse 6. Couper le saumon fumé en lamelles.
3. Verser la sauce sur les pommes de terre, mélanger et râper le zeste de citron. Recouvrir de lanières de saumon. Déguster la salade froide.



Vous pouvez remplacer le saumon par du jambon fumé. Si possible, préparez la salade la veille pour laisser la saveur des pommes de terre se développer.

Salade de poulpe





Conseil

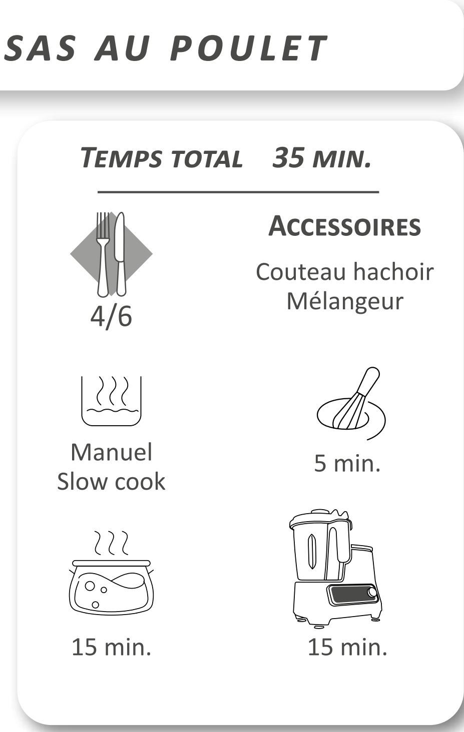
Vous pouvez faire mariner le poulpe pour qu'il absorbe la sauce.

- 500 g de poulpe
- 150 g d'oignon
- 120 g de poivron vert
- 100 g de tomate
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de citron vert
- 20 g de persil
- Sel & poivre

1. Cuire le poulpe dans une casserole de 2 L d'eau bouillante pendant 30 min.
2. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement avec le poivron et la tomate. Mettre l'huile d'olive, le citron vert et le persil dans le robot cuiseur avec le reste des ingrédients. Saler/poivrer et hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Prolonger cette durée si vous souhaitez obtenir de plus petits morceaux.
3. Couper le poulpe en rondelles et le mettre dans un saladier. Verser la sauce par-dessus et bien mélanger. Laisser refroidir au moins 2 h avant de servir.



Samossas au poulet



- *250 g de filet de poulet*
- *1 oignon*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *1 c. à s. de curry en poudre*
- *1 pincée de gingembre moulu*
- *10 cl de sauce tomate*
- *10 brins de coriandre*
- *5 feuilles de brick*
- *Poivre*
- *2 blancs d'œuf*
- *Sel*

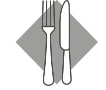
1. Éplucher l'oignon et le couper en quatre, puis le mettre dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile et les épices par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Ouvrir l'appareil et placer l'accessoire mélangeur. Couper le poulet en dés et ajouter la sauce tomate dans le robot cuiseur. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 10 min. à 95°C.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter la coriandre par l'orifice du couvercle et saler/poivrer. Diviser chaque feuille de brick en 4 bandes. Poser un petit tas de farce à l'une des extrémités. Plier la pâte en triangle et la replier à nouveau jusqu'au bout de la bande. Badigeonner de blanc d'œuf pour fermer le samossa. Répéter l'opération pour les autres bandes.
5. Faire frire 5 min. dans une poêle huilée à feu vif ou cuire 15 min. au four à 150°C (thermostat 5) sur une plaque couverte de papier cuisson. Servir.





Sconnes au fromage & à la ciboulette

Temps total 61 min.



12 pièces

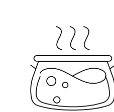
Accessoires

Couteau hachoir

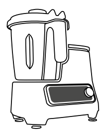


Pastry

2 min.



15 min.



44 min.

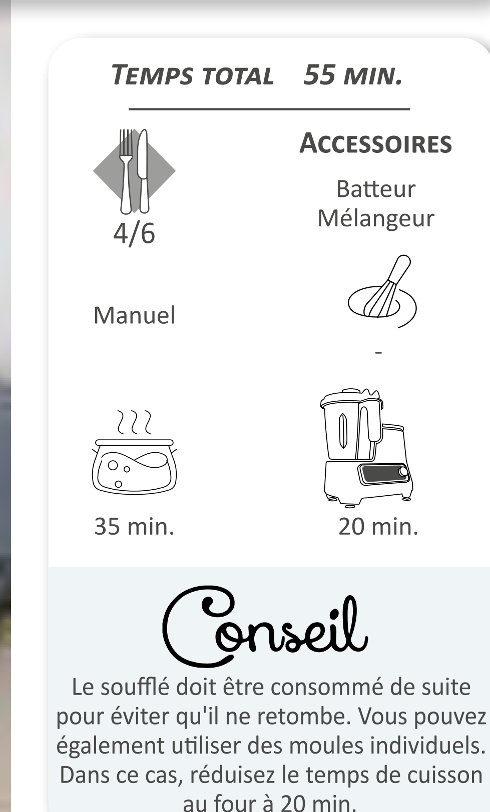
- *450 g de farine semi-complète*
- *3 c. à s. de levure boulangère*
- *1 c. à s. de graines de moutarde*
- *1 c. à s. de poivre*
- *50 g de cheddar râpé*
- *50 g de parmesan râpé*
- *2 c. à s. de ciboulette*
- *50 g de beurre*
- *22 cl de lait*
- *1 gros œuf*
- *1 c. à s. de sel*
- *1 jaune d'œuf*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre la farine, la levure, les épices, les fromages, le beurre, le lait, l'œuf entier et le sel dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. Relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min.
3. Découper la pâte en 12 morceaux et faire des boules de 2 cm d'épaisseur. Déposer le tout sur une plaque couverte de papier cuisson, badigeonner de jaune d'œuf et enfourner 15 min. Laisser refroidir un peu avant de servir.

Conseil

Servir les bouchées en apéritif ou agrémentées de jambon ou d'œufs mimosa.

SOUFFLÉ AU FROMAGE



TEMPS TOTAL 55 MIN.

4/6

ACCESSOIRES

Batteur
Mélangeur

Manuel

-

35 min.

20 min.

Conseil

Le soufflé doit être consommé de suite pour éviter qu'il ne retombe. Vous pouvez également utiliser des moules individuels. Dans ce cas, réduisez le temps de cuisson au four à 20 min.

- *40 g de farine*
- *40 g de beurre*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *1 pincée de noix de muscade*
- *150 g de gruyère râpé*
- *5 œufs*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Verser la farine, le lait et la noix de muscade dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler/poivrer et mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. Ajouter le beurre coupé en morceaux par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 8 min. à 90°C.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. À la fin du programme, ajouter le gruyère râpé par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et mélanger pendant 50 s. en vitesse 3. Si besoin, mélanger à nouveau 30 s. Ajouter les jaunes d'œuf par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et mélanger en vitesse 3 pendant 45 s. Verser le mélange dans un grand saladier et nettoyer le robot cuiseur.
3. Verser les blancs d'œuf et une pincée de sel dans le bol de cuisson équipé du mélangeur. Faire fonctionner le robot cuiseur en vitesse 4 pendant 7 min. 30 sans le bouchon.
4. Beurrer le moule à soufflé. Incorporer délicatement les blancs d'œuf montés en neige au mélange. Verser la préparation dans le moule et enfourner 30 à 35 min. sans ouvrir la porte du four. Déguster immédiatement.

TAPENADE D'ARTICHAUT





TEMPS TOTAL 6 MIN.

6

ACCESSOIRES

Couteau hachoir

Manuel

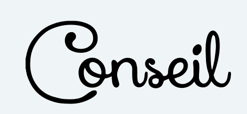
5 min. 30

-

30 s.

- *300 g de cœurs d'artichauts*
- *5 cl d'huile*
- *1 gousse d'ail*
- *40 g d'olives noires*

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur.
2. Régler la vitesse à 8 pendant 30 s. Mixer à nouveau 30 s. si nécessaire.
3. Laisser reposer au réfrigérateur. Servir frais avec de petits morceaux de pain.



Conseil

Vous pouvez ajouter de petits filets d'anchois et même du basilic frais. Accompagne délicieusement les poissons blancs.

Tartare de saumon



Temps total **6 min.**

4

Accessoires
Couteau hachoir

Manuel

5 min. 20

-

40 s.

- *300 g de saumon frais*
- *120 g de saumon fumé*
- *½ oignon rouge*
- *1 pincée de gingembre râpé*
- *15 brins de ciboulette*
- *3 gouttes de Tabasco®*
- *2 c. à s. d'huile d'olive*
- *Le jus d'1 citron vert*
- *Sel*
- *Mélange 5 poivres*

1. Éplucher ½ oignon, le couper en deux et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 s.
2. Hacher la ciboulette et ajouter le reste des ingrédients dans le robot cuiseur par l'orifice du couvercle. Régler ensuite la vitesse à 3 pendant 20 s.
3. Servir frais.



Attention : cette entrée contient du poisson frais et doit être consommée immédiatement.



Tzatziki





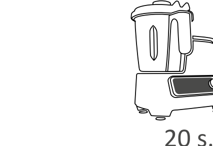
Temps total **6 min.**

4

Accessoires
Couteau hachoir

Manuel

5 min. 40

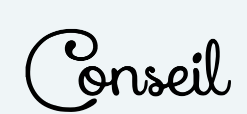


-

20 s.

- *250 g de fromage frais*
- *125 g de concombre*
- *1 c. à s. de ciboulette ciselée*
- *1 c. à s. de persil haché*
- *2 pincées de sel*
- *Le jus d'un demi citron*

1. Couper le concombre en deux dans la longueur et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Couper ensuite en petits morceaux.
2. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 3 pendant 20 s.
3. Servir frais avec des crudités (ex. : morceaux de carotte ou de concombre crus) ou sur des rondelles de pain grillé.



Pour une texture plus douce, mixer à nouveau pendant 30 s.

Bisque de crevettes



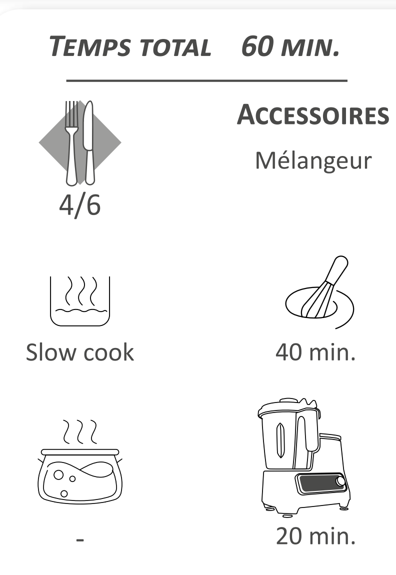
- *400 g de crevettes crues entières*
- *50 g de pommes de terre*
- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *60 g de fenouil*
- *50 g de blanc de poireau*
- *400 g de sauce tomate*
- *5 cl de vin blanc*
- *20 cl de bouillon de poisson*
- *5 cl de crème légère liquide*
- *Piment rouge*
- *Ciboulette*
- *Croûtons*
- *Sel*

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en quatre. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper grossièrement.
2. Mettre l'oignon, l'ail, l'huile et les crevettes dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.
3. Ajouter le fenouil, les pommes de terre, les poireaux, la sauce tomate, le vin blanc, le bouillon de poisson, le piment rouge et le sel par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 20 min. à 100°C sans le bouchon.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter la crème liquide par le couvercle et mixer en vitesse 4 pendant 1 minute. Pour une consistance plus onctueuse, laisser refroidir et mixer en vitesse 12 pendant 1 minute.
5. Filtrer le mélange avec un tamis ou un chinois et servir chaud ou froid, recouvert de croûtons et de ciboulette ciselée.



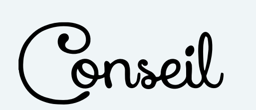


Bouillon de volaille



- *1 carcasse de poulet*
- *1 oignon*
- *1 poireau*
- *1 carotte*
- *1 pincée de sel*

1. Éplucher l'oignon, la carotte et le poireau, puis les couper en petits morceaux. Couper la carcasse de poulet.
2. Mettre les légumes, la carcasse de poulet et 1,5 L d'eau dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Saler et lancer le programme Slow cook pendant 20 min. à 95°C.
3. Servir chaud ou froid.



Adaptez la quantité de légumes à votre convenance. Vous pouvez utiliser ce bouillon pour préparer un risotto, une polenta ou des recettes de sauces.

Caldo verde



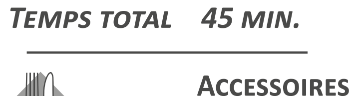
- *400 g de pommes de terre*
- *2 gousses d'ail*
- *80 g de chorizo doux*
- *180 g de chou vert*
- *Sel*

1. Éplucher les pommes de terre et les gousses d'ail, puis les couper en dés. Couper le chorizo en petits morceaux. Laver le chou, enlever les feuilles extérieures et couper le reste en lamelles.
2. Mettre les ingrédients dans le robot cuiseur équipé du hachoir ultrablade, ajouter 80 cl d'eau et saler légèrement. Lancer le programme Soup pendant 45 min.
3. Servir chaud.





Cappuccino de butternut



Temps total 45 min.



Accessoires

Couteau hachoir

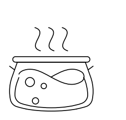
4





Soupe

5 min.

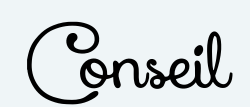


-

40 min.

- *600 g courge butternut coupée en morceaux*
- *20 g échalote*
- *½ cube de bouillon de poulet*
- *100 gr de pommes de terre épluchée.*
- *20 cl crème liquide*
- *800 cl d'eau*

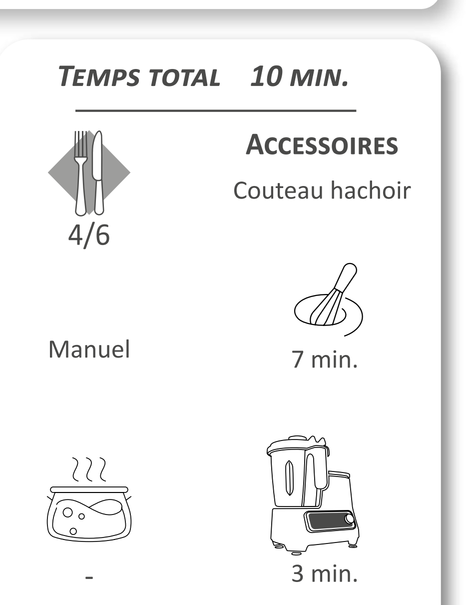
1. Mettre l'échalotte et les 600 gr de courge coupés en morceaux dans la cuve.
2. Ajouter le bouillon cube, 800 ml d'eau et 100 gr de pomme de terre. Lancer la cuisson programme Soupe pendant 40mn.
3. A la fin du programme ajouter la crème par l'orifice et mixer en vitesse 8 pendant 30 s. Vérifier l'assaisonnement et servir.



Pour une version chic, remplacez le bacon par du foie gras, ajoutez-le alors en même temps que la crème.



GASPACHO

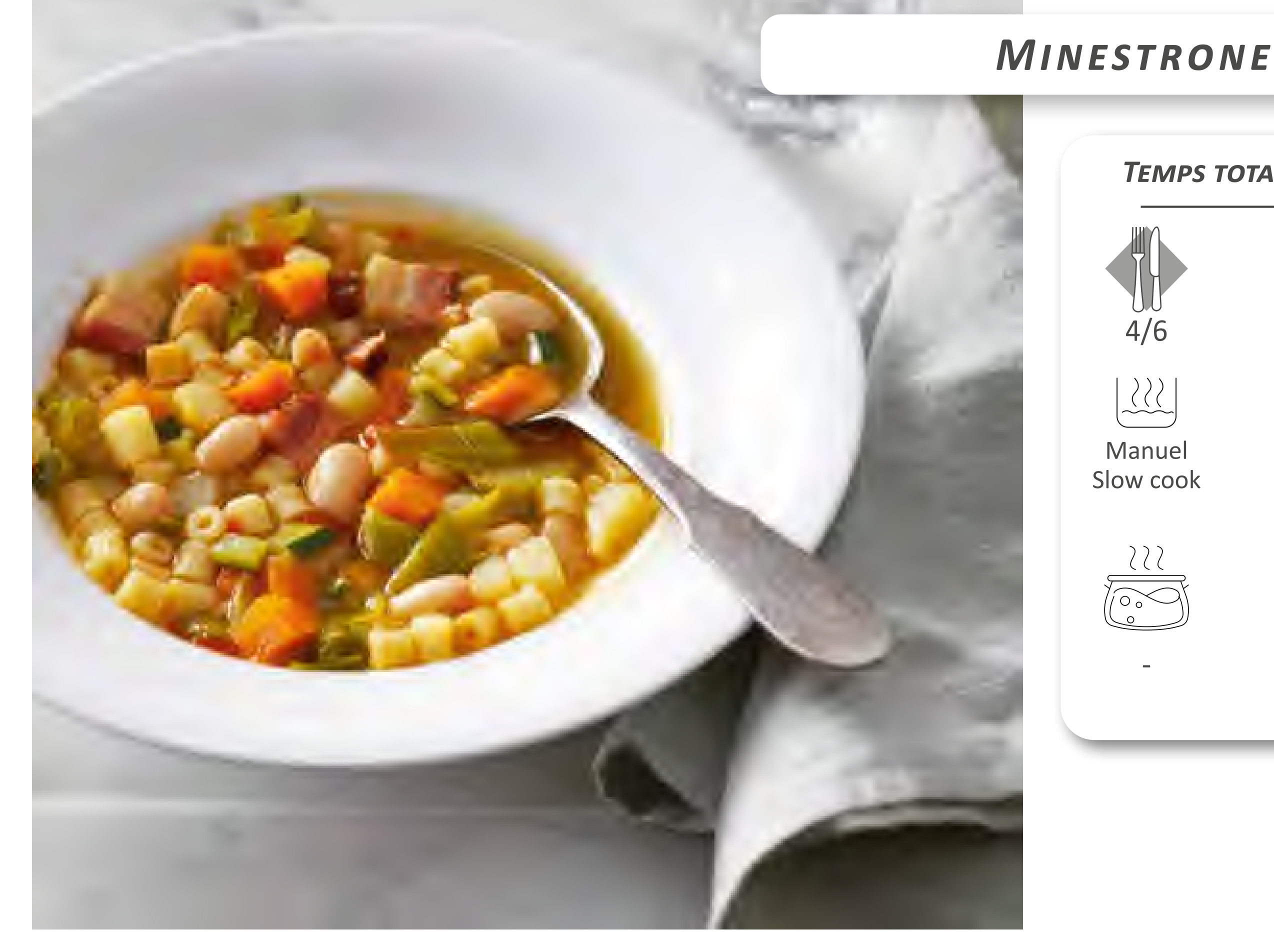


- 1 kg de tomates
- 1 gousse d'ail
- ½ oignon
- 80 g de concombre
- 50 g de poivron rouge
- 50 g de mie de pain
- 1 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 10 cl d'huile d'olive
- Deux c. à c. de sel

1. Éplucher l'ail, l'oignon et le concombre, puis les couper grossièrement. Laver les poivrons, retirer les graines et les couper en dés. Couper les tomates grossièrement.
2. Mettre les légumes, le pain, l'huile, le vinaigre de Xérès et le sel dans le robot. Mixer en vitesse 8 pendant 3 min.
3. Filtrer avec un tamis fin, ajouter de l'eau à votre convenance pour obtenir une consistance plus liquide et des glaçons si vous souhaitez le déguster immédiatement. Servir frais.



Cette recette peut être réalisée sans pain en ajoutant de l'eau à la fin de la préparation. Accompagner le gaspacho de dés de tomate, de poivron, de concombre, d'oignon et de pain à ajouter au mélange avant de servir.



MINESTRONE

TEMPS TOTAL 90 MIN.

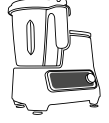
4/6

ACCESSOIRES
Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel
Slow cook

16 min.

-



74 min.

- 120 g de haricots blancs
- 50 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de pommes de terre
- 100 g de carottes
- 50 g de blanc de poireau
- 50 g de courgettes
- 20 g de céleri branche
- 80 g de lard fumé
- 40 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- 1,5 L de bouillon de volaille
- 250 g de tomates pelées en conserve
- 80 g de petites pâtes
- Sel & poivre

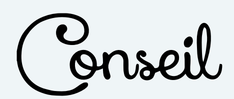
1. Faire tremper les haricots blancs la veille.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper grossièrement. Couper les autres légumes et le lard en petits dés.
3. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
4. Placer l'accessoire mélangeur sur les lames. Ajouter le beurre, la feuille de laurier et le lard par l'orifice du couvercle, puis régler la vitesse à 1 pendant 3 min. à 120°C.
5. Ajouter le bouillon, les morceaux de légumes, les haricots et les tomates pelées par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 1 heure à 95°C.
6. Ajouter les pâtes par l'orifice du couvercle et relancer le programme Slow cook en vitesse 1 à 100°C pendant 10 min. Servir chaud, agrémenté de feuilles de basilic ciselées.

SOUPE DE LÉGUMES AUX VERMICELLES

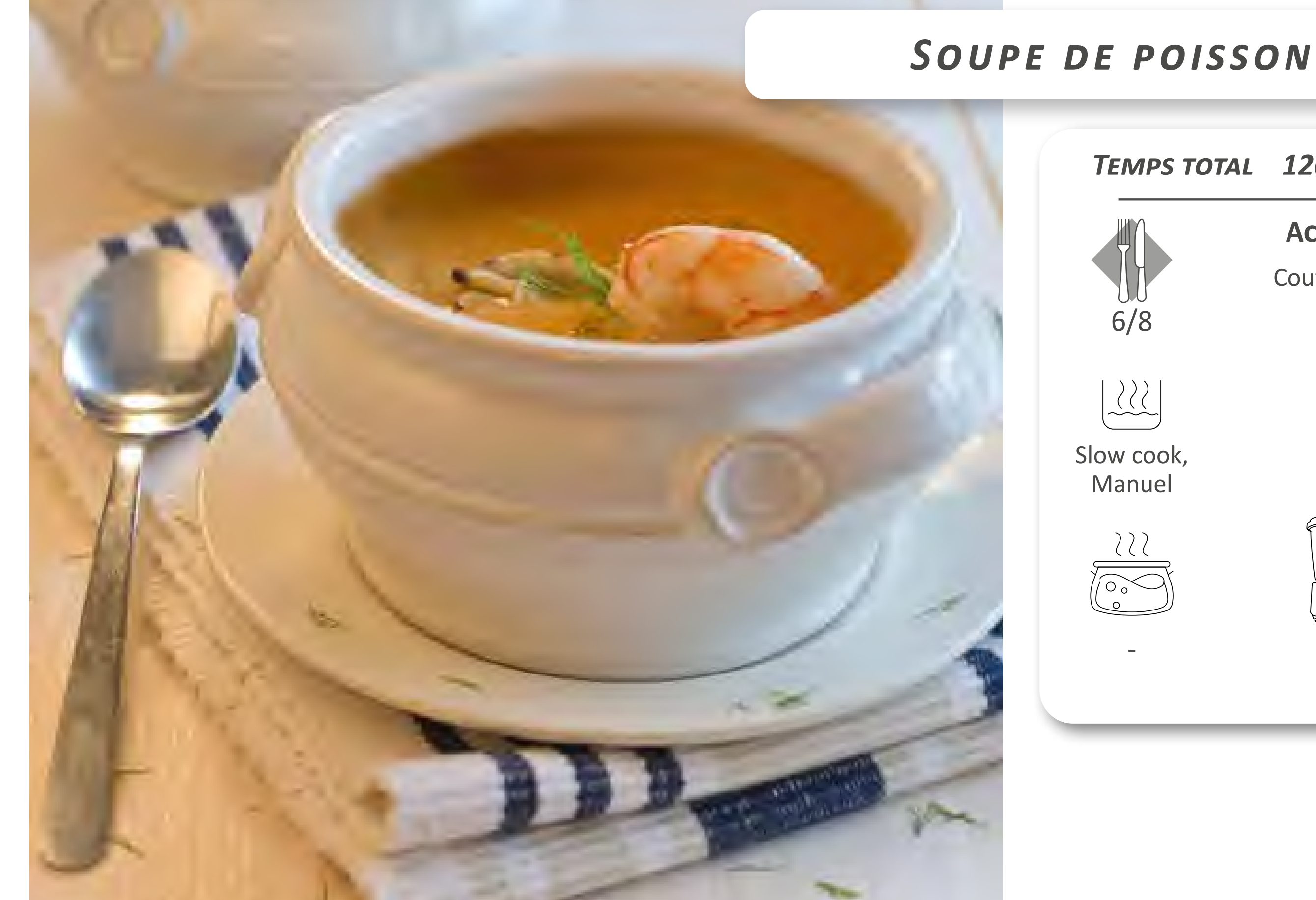


- *1 pomme de terre*
- *1 carcasse de poulet découpée*
- *1 petit os de jambon*
- *20 g de vermicelles n°0*
- *50 g de poireau*
- *80 g de courgette*
- *70 g de carotte*
- *80 g de haricots verts*
- *50 g de céleri*
- *50 g de chou frisé*
- *1,5 L d'eau*

1. Mettre les os de poulet, l'os de jambon et l'eau dans le bol. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 50 min. à 100°C. Une fois le programme terminé, filtrer le bouillon.
2. Reverser le bouillon dans l'appareil. Ajouter les légumes coupés et la pomme de terre. Relancer le programme Slow cook pendant 20 min. à 100°C. Cinq min. avant la fin de la cuisson, ajouter les vermicelles par l'orifice du couvercle.
3. Servir chaud.



Coupez les légumes en morceaux de même taille pour obtenir une cuisson uniforme.





SOUPE DE POISSON

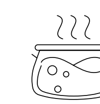
TEMPS TOTAL 120 MIN.

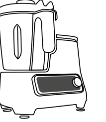




Slow cook, Manuel

72 min.

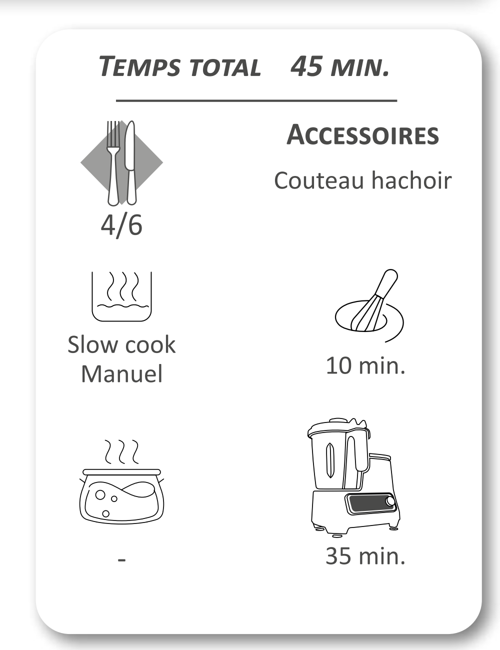




- ***700 g de poisson pour la soupe***
- ***300 g de morceaux de seiche***
- ***150 g de crevettes***
- ***130 g de chair de moule***
- ***100 g de pain sec***
- ***150 g de riz***
- ***60 g d'oignon (coupé en quatre)***
- ***60 g de poivron rouge (coupé en quatre)***
- ***60 g de carotte (coupée en rondelles)***
- ***100 g de sauce tomate***
- ***Huile***
- ***Quelques gouttes d'anis (facultatif)***

1. Placer l'accessoire mélangeur dans le robot cuiseur. Ajouter le poisson pour la soupe, l'oignon, le poivron et la carotte dans le bol. Remplir d'eau jusqu'au repère de deux litres. Lancer le programme Slow cook en vitesse 0 pendant 10 min. à 100°C. Une fois le programme terminé, filtrer et réserver.
2. Ajouter les crevettes, la seiche et la chair de moule dans le bol et verser un filet d'huile. Appuyer sur la touche Slow cook et régler la vitesse à 0 pendant 5 min. à 100°C. À la fin du programme, retirer et réserver.
3. Ajouter le bouillon mis de côté et le pain dans le robot. Mélanger en vitesse 2 pendant 15 min. à 120°C.
4. Une fois le programme terminé, retirer le bouillon et placer l'accessoire batteur. Mettre les crevettes, la seiche et la chair de moule, la sauce tomate, le riz et le bouillon dans le robot cuiseur. Appuyer sur la touche Slow cook et régler la vitesse à 0 pendant 18 min. à 100°C. À la fin du programme, retirer et servir.

Soupe de poulet aux vermicelles



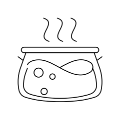
- 300 g de poulet (pilons)
- 150 g de pommes de terre
- 150 g de carottes
- 100 g de céleri branche
- 60 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile
- 100 g de vermicelles
- 20 g de feuilles de persil plat
- 1 c. à s. de gingembre moulu
- 1 c. à s. de coriandre moulue
- Sel & poivre
- 1 L d'eau

1. Éplucher les légumes et les couper en petits dés. Éplucher les oignons et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 30 s.
2. Ouvrir le robot et placer l'accessoire mélangeur. Ajouter le beurre, l'huile, les carottes et le céleri. Régler la vitesse à 1 pendant 4 min. à 120°C.
3. Ajouter 1 L d'eau, le poulet, les pommes de terre, la coriandre et le gingembre par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 30 min. à 95°C. Ajouter les vermicelles 5 min. avant la fin de la cuisson.
4. Servir chaud avec des feuilles de persil.

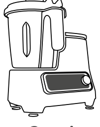


Soupe froide à la tomate et aux piquillos





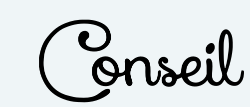
-



3 min.

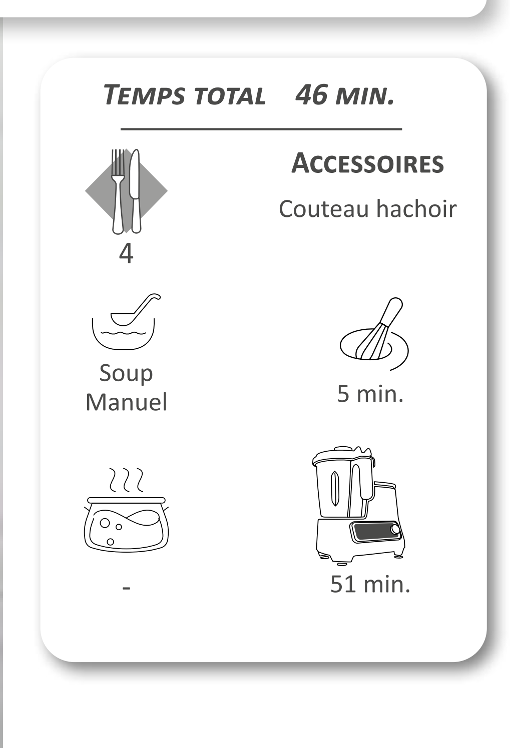
- 350 g de tomates pelées (en conserve)
- 150 g de piquillos (poids net)
- 15 cl de bouillon de volaille
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à c. de paprika doux
- Sel

1. Mettre les tomates, les piquillos, le bouillon, l'huile d'olive, le paprika doux et le sel dans le robot cuiseur.
2. Mixer en vitesse 12 pendant 3 min.
3. Servir froid.



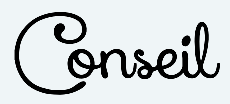
Pour une soupe plus relevée, remplacez le paprika doux par du poivre.

Velouté d'asperges



- *800 g d'asperges sauvages*
- *2 échalotes*
- *40 g de céleri branche*
- *1 cube de bouillon de volaille*
- *20 cl de crème légère liquide*
- *0,7 L d'eau*

1. Éplucher les échalotes et les couper grossièrement. Couper les asperges et le céleri en petits morceaux. Mettre les asperges, les échalotes, le céleri et le cube de bouillon de volaille dans le robot cuiseur. Ajouter 0,7 L d'eau chaude. Lancer le programme Soup pendant 50 min.
2. Une fois le programme terminé, ajouter la crème liquide par l'orifice du couvercle et mixer en vitesse 4 pendant 1 min.
3. Laisser refroidir le mélange. Servir chaud ou froid.



Vous pouvez servir ce velouté avec des lanières de saumon fumé.

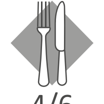
Velouté de brocolis au bleu





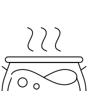
Accessoires

Couteau hachoir





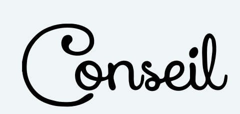




36 min.

- *350 g de brocolis*
- *80 g de blanc de poireau*
- *½ cube de bouillon de légumes (facultatif)*
- *80 g de bleu (type roquefort)*
- *Sel & poivre*
- *75 cl d'eau*

1. Couper les brocolis pour séparer les fleurs du pied. Détailler les poireaux en rondelles.
2. Mettre les bouquets de brocolis, les pommes de terre et le cube de bouillon dans le robot cuiseur. Ajouter l'eau et lancer le programme Soup pendant 35 min.
   Une fois le programme terminé, ajouter le bleu par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 4 pendant 1 min.
3. Servir chaud.



Vous pouvez remplacer le brocoli par du chou-fleur.



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS



- *400 g de champignons*
- *1 oignon*
- *80 g de blanc de poireau*
- *15 cl de crème légère liquide*
- *Sel & poivre*
- *60 cl d'eau*

1. Laver les champignons et les couper grossièrement. Éplucher l'oignon et le blanc de poireau, puis les couper en quatre.
2. Mettre les champignons, l'oignon et le blanc de poireau dans le robot cuiseur. Ajouter 60 cl d'eau et saler/poivrer.
3. Lancer le programme Soup pendant 25 min.
4. Une fois le programme terminé, ajouter la crème liquide par l'orifice du couvercle et mixer en vitesse 4 pendant 30 s.
5. Servir chaud.



Vous pouvez ajouter 150 g de lard, de bacon ou de chorizo lors de la cuisson pour une soupe plus rustique.

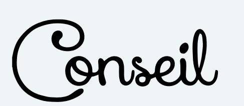


VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR



- *500 g de chou-fleur*
- *50 g de blanc de poireau*
- *½ cube de bouillon de volaille*
- *85 cl d'eau*

1. Couper les choux-fleurs en bouquets. Couper le blanc des poireaux en rondelles.
2. Mettre le chou-fleur et le blanc de poireau dans le robot cuiseur. Ajouter le demi cube de bouillon de volaille et 85 cl d'eau. Lancer le programme Soup pendant 40 min.
3. Servir chaud.

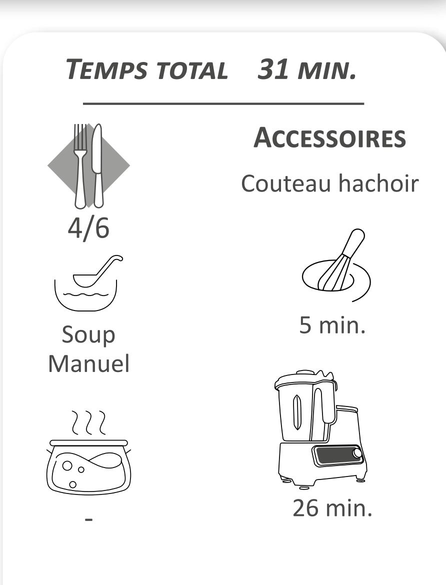


Vous pouvez ajouter 50 g de roquefort ou 1 c. à s. de crème liquide au velouté.



Velouté de courgettes au Kiri

Temps total 31 min.



- *4 courgettes (800 g)*
- *½ cube de bouillon de volaille*
- *4 fromages à tartiner (type Kiri®)*
- *Sel & poivre*
- *1 L d'eau*
- *2 pommes de terre de taille moyenne*

1. Laver les courgettes et les couper en morceaux. Mettre le tout dans le robot cuiseur. Ajouter les pommes de terre et ½ cube de bouillon de volaille, puis recouvrir d'1 L d'eau.
2. Lancer le programme Soup en vitesse 1 pendant 25 min.
3. Une fois la cuisson terminée, ajouter les fromages à tartiner par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer.
4. Mixer en vitesse 4 pendant 1 min. Servir chaud.

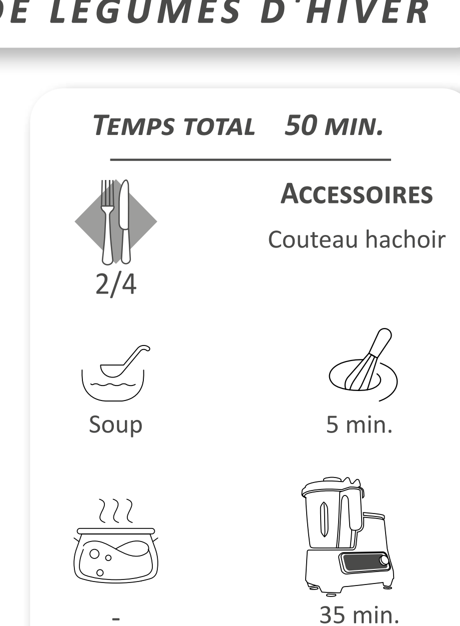


Ce velouté est idéal pour les enfants. Pour les adultes, ajouter une cuillère à soupe de curry en poudre et un peu de coriandre. Vous pouvez remplacer les fromages à tartiner par du fromage frais. Pour un velouté plus épais, ajouter 2 pommes de terre de taille moyenne à l'étape 1.



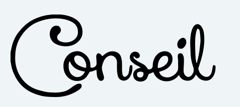
Velouté de légumes d'hiver

Temps total 50 min.



- *250 g de potiron*
- *200 g de carottes*
- *200 g de patates douces*
- *80 g de blanc de poireau*
- *30 g de céleri branche*
- *½ cube de bouillon de volaille*
- *1 L d'eau*

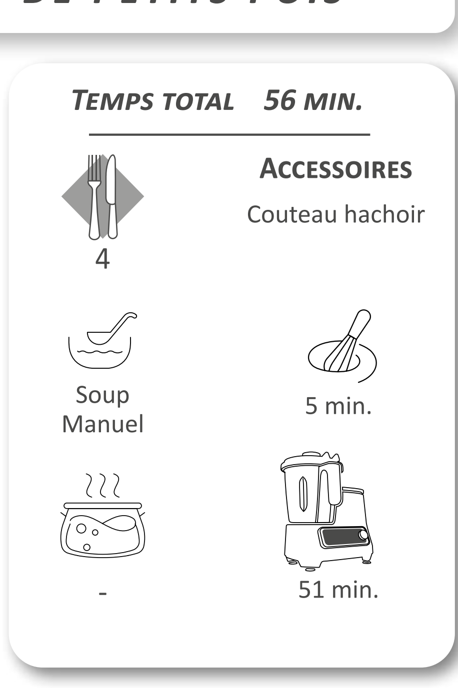
1. Éplucher les légumes et les couper en dés. Couper le céleri en fines tranches.
2. Mettre les légumes dans le robot cuiseur, ajouter un demi cube de bouillon de volaille et 1 L d'eau. Lancer le programme Soup pendant 35 min.
3. Servir chaud.



Vous pouvez ajouter une pincée de curry en poudre et 1 c. à s. de crème liquide avant de mixer la soupe.



Velouté de petits pois



- 150 g de petits pois
- 50 g de blanc de poireau
- 50 g de carottes
- 20 g de céleri branche
- 1 oignon
- 1 c. à s. d'huile
- 150 g de pommes de terre
- 100 g de bacon
- 1 cube de bouillon de légumes
- ½ c. à s. de cumin moulu
- 1 L d'eau

1. Éplucher et couper les légumes en morceaux. Couper le bacon en petits morceaux. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
   Ajouter le bacon, le céleri et l'huile par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
2. À la fin du programme, ajouter les autres ingrédients et 1 L d'eau par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Soup pendant 45 min.
3. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir le mélange et régler la vitesse à 12 pendant 1 minute pour obtenir une texture plus lisse.



Velouté de potiron

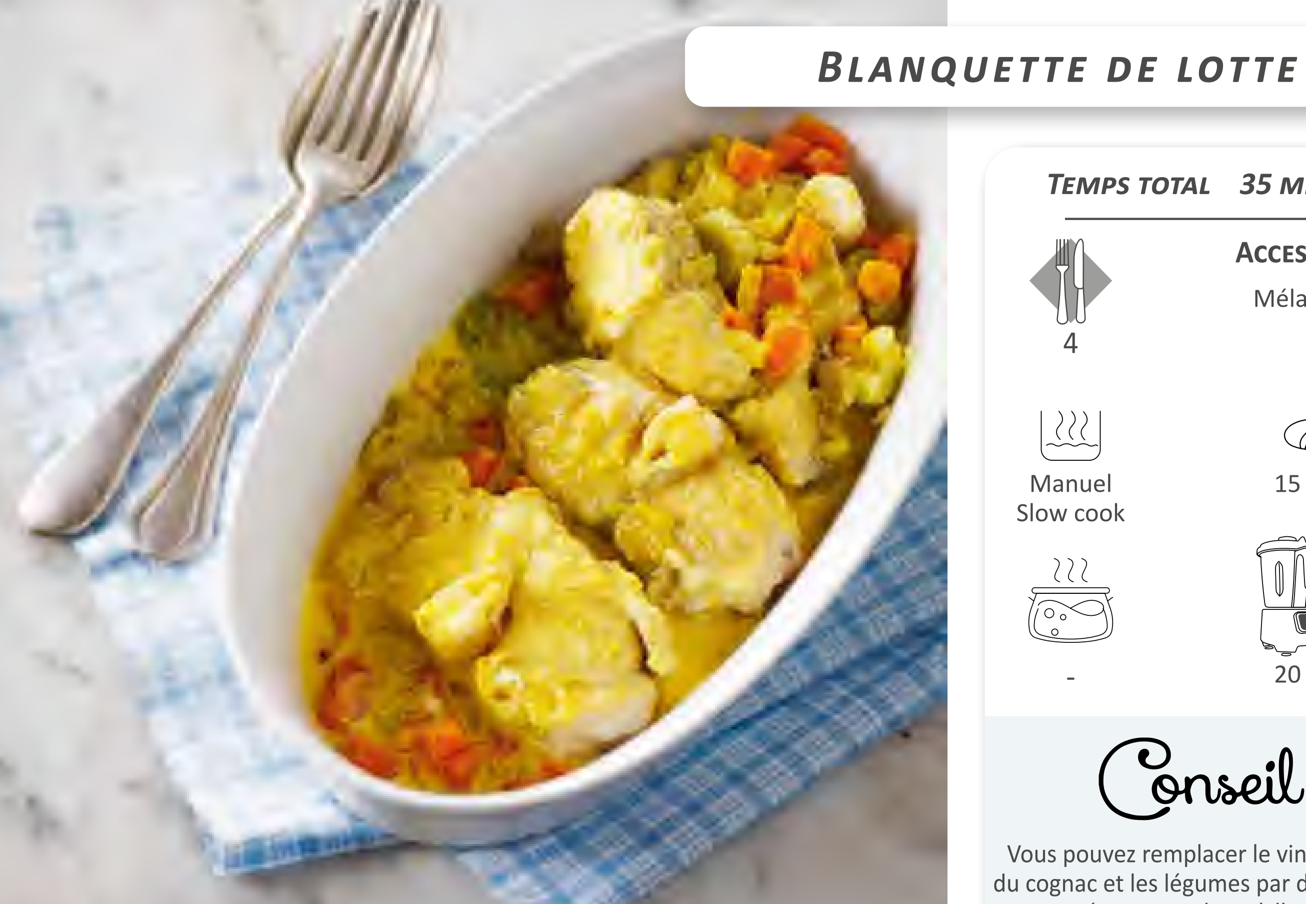


- 800 g de potiron
- 100 g de pommes de terre
- 50 g d'oignon
- 50 g de céleri branche
- ½ cube de bouillon de volaille
- Sel & poivre
- 80 cl d'eau

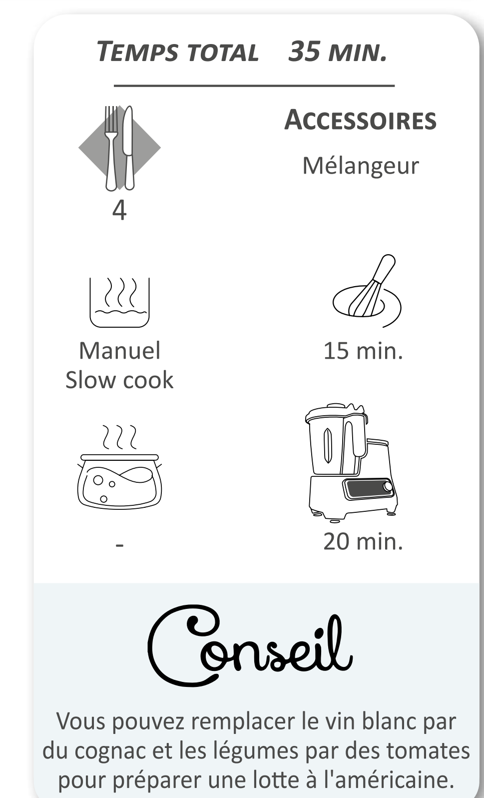
1. Éplucher les légumes et les couper en dés.
2. Mettre les légumes dans le robot cuiseur. Ajouter la moitié du cube de bouillon de volaille et 80 cl d'eau. Lancer le programme Soup pendant 35 min.
3. Saler et poivrer et servir chaud.



Vous pouvez remplacer la moitié du potiron par des carottes.



Blanquette de lotte



Temps total 35 min.

4

Accessoires
Mélangeur

Manuel Slow cook — 15 min.

\- — 20 min.

Conseil

Vous pouvez remplacer le vin blanc par du cognac et les légumes par des tomates pour préparer une lotte à l'américaine.

- *500 g de lotte*
- *100 g de carottes*
- *100 g de fenouil*
- *30 g de céleri branche*
- *50 g d'échalotes*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *10 cl de vin blanc*
- *20 cl de bouillon de volaille*
- *2 g de safran moulu*
- *40 cl de crème liquide*
- *Sel & poivre*

1. Détailler la lotte en dés de la taille d'une bouchée. Éplucher les légumes. Couper le fenouil, le céleri, les carottes et l'échalote en morceaux.
2. Mettre l'échalote et l'huile dans le robot cuiseur équipé du mélangeur et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C. Au bout de 2 min., ajouter le vin blanc par l'orifice du couvercle.
3. À la fin du programme, ajouter la lotte, les légumes et le bouillon par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook pendant 15 min. à 100°C.
4. Une fois la cuisson terminée, retirer la moitié du bouillon et le mélanger avec la crème liquide et le safran. Déposer le poisson et les légumes dans un plat et recouvrir de sauce. Servir immédiatement.

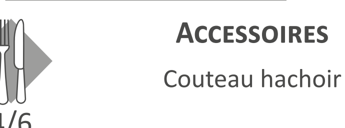




Colombo de poisson

Temps total 31 min.

4/6

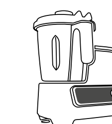


Accessoires
Couteau hachoir



Manuel Slow cook — 10 min.





\- — 21 min.

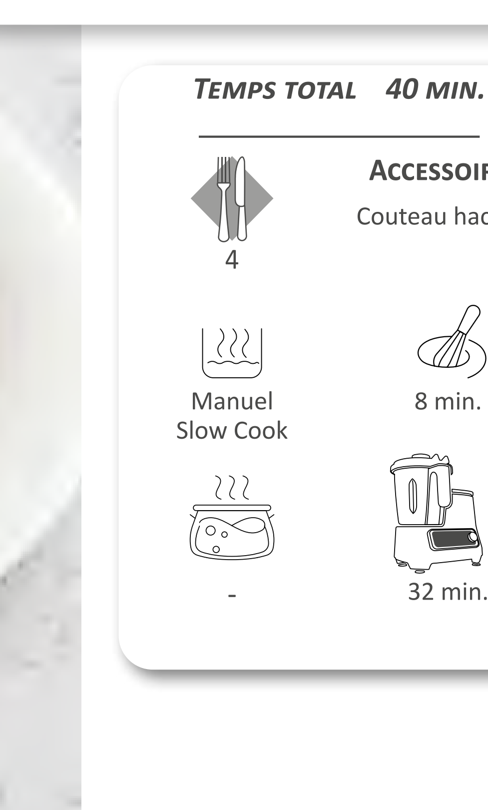
Conseil

Vous pouvez remplacer le poisson par des crevettes.

- *600 g de poisson blanc*
- *2 gousses d'ail*
- *3 échalotes*
- *3 c. à s. rases de curry doux*
- *300 g de pommes de terre*
- *200 g de courgettes*
- *20 cl de bouillon de volaille*
- *20 cl de lait de coco*
- *2 feuilles de laurier*
- *Le jus d'1 citron vert*
- *Sel*

1. Éplucher les gousses d'ail et les échalotes, puis les couper en deux. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés avec les courgettes. Couper le poisson en gros morceaux.
3. Ouvrir l'appareil et ajouter les légumes, le bouillon, le lait de coco, le curry, les feuilles de laurier, le jus de citron vert et le sel. Déposer les morceaux de poisson dans le panier vapeur et le placer dans le robot cuiseur. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 20 min. à 95°C avec le bouchon.
4. Retirer délicatement le panier vapeur, déposer le poisson dans les assiettes et le recouvrir de sauce et de légumes.

RISOTTO AUX CHÂTAIGNES

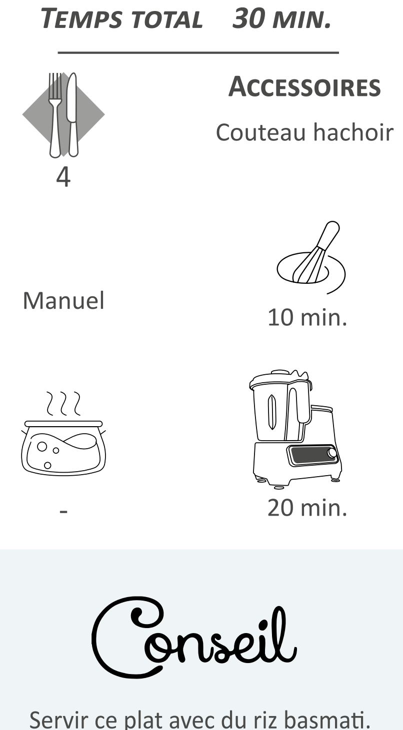


- *300 g de riz pour risotto*
- *1 échalote, coupée en deux*
- *1 gousse d'ail, coupée en deux*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *80 cl de vin blanc*
- *90 cl de bouillon de légumes*
- *50 g de beurre*
- *70 g de parmesan râpé*
- *100 g de châtaignes, pelées et cuites , hachées grossièrement*
- *10 feuilles de persil, lavées et secouées*
- *sel & poivre*

1. Placer l'accessoire couteau hachoir. Mettre l'échalote et la gousse d'ail dans le bol. Fermer le couvercle et verrouillez-le. Sélectionner en programme manuel la vitesse 12 pendant 10 S. et appuyer sur Start.
2. Placer l'accessoire mélangeur ajouter l'huile d'olive. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionner le programme Slow cook pendant 10 min. à 120 °C et appuyez sur Start.
3. Versez le bouillon de légumes par l'orifice du couvercle. Sélectionner le programme Slow cook pendant 20 min. à 95 ° C et appuyez sur Start.
4. Versez le bouillon de légumes par l'orifice du couvercle. Sélectionner le programme Slow cook pendant 20 min. à 95 ° C et appuyez sur Start.
5. Disposer les châtaignes restantes, les feuilles de persil, un peu de poivre frais et de parmesan et servir immédiatement.

CURRY DE CREVETTES





Conseil

Servir ce plat avec du riz basmati.

- *500 g de crevettes crues décongelées*
- *1 gousse d'ail*
- *1 gros oignon*
- *1 cuil. d'huile*
- *1 cuil. rase de curry en poudre*
- *1 c. à s. de sauce tomate*
- *25 cl de lait de coco*
- *1 cuil. de coriandre fraîche*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'ail et l'oignon, puis couper l'oignon en quatre. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 6 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile, une pincée de sel et le curry en poudre par l'orifice du couvercle. Faire fonctionner sans vitesse pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.
3. Une fois la cuisson terminée, retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et ajouter les crevettes (sans les têtes), la sauce tomate et le lait de coco. Saler et poivrer. Relancer sans vitesse pendant 15 min. à 95°C.
4. Une fois la cuisson terminée, parsemer de coriandre hachée et servir immédiatement.

Gratin de morue



Temps total **60 min.**



4/6

Accessoires

Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel

32 min.

20 min.

8 min.

- *400 g de morue*
- *200 g d'oignon*
- *2 gousses d'ail*
- *50 cl d'huile d'olive*
- *400 g de pommes paille*
- *100 cl de lait*
- *100 g de farine*
- *50 g de beurre*
- *200 g de crème liquide*
- *Chapelure*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7). Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile d'olive par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. Déposer les pommes de terre et la morue dans un plat à gratin.
4. Sans nettoyer le bol de cuisson, préparer la sauce béchamel indiquée dans la section Les basiques en respectant les quantités mentionnées. Ajouter la crème liquide et mélanger en vitesse 3 pendant 2 min. Recouvrir la morue et les pommes de terre de sauce et bien mélanger.
5. Saupoudrer de chapelure et enfourner 20 min.

Moules marinières

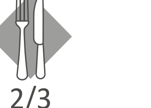


Temps total **30 min.**

2/3

Accessoires

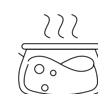
Couteau hachoir
Mélangeur



Slow cook,
Manuel



10 min.



-

20 min.

- *750 g de moules nettoyées*
- *125 g de tomates*
- *55 g d'oignon*
- *1 tête d'ail*
- *50 ml d'huile*
- *1 filet de vin blanc*
- *½ c. à c. de farine*
- *Sel & poivre*

1. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur, puis hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Incorporer les tomates, le vin, la farine, le sel et le poivre par l'orifice du couvercle. Mettre le bouchon et régler la vitesse à 4 pendant 5 s pour bien mélanger tous les ingrédients.
4. Ouvrir l'appareil, ajouter les moules nettoyées et lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 15 min. à 95°C.
5. Enfin, rectifier l'assaisonnement et servir.

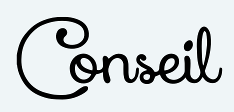


Pavés de saumon
au pesto



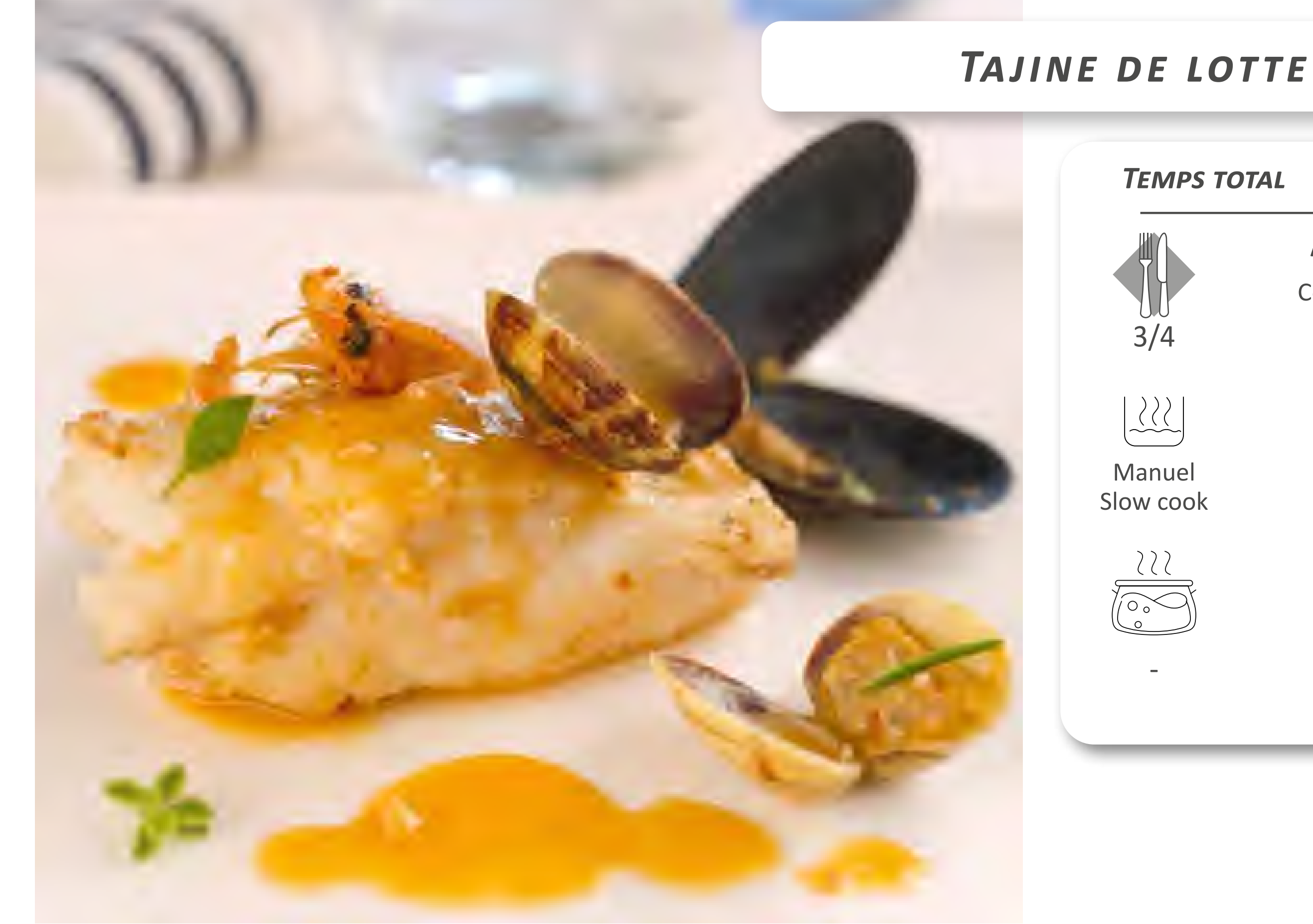
- *2 pavés de saumon de 125 g chacun*
- *50 g de pesto (voir la recette n°169)*
- *0,7 L d'eau*

1. Recouvrir chaque pavé de saumon d'une cuillère à café de pesto.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol du robot cuiseur. Déposer le saumon recouvert de pesto dans le panier vapeur et le placer dans le robot.
3. Lancer le programme Steam pendant 10 min. Une fois la cuisson terminée, déguster immédiatement.



Vous pouvez également assaisonner le plat de jus de citron et d'aneth haché.

Tajine de lotte





- *500 g de lotte*
- *8 crevettes*
- *16 moules*
- *16 palourdes*
- *60 g d'oignon*
- *2 gousses d'ail*
- *500 g de bouillon de poisson*
- *2 c. à c. de farine*
- *100 ml de sauce tomate*
- *60 g de poivron rouge*
- *Persil*
- *50 ml d'huile*
- *Sel & poivre*

1. Mettre l'oignon, l'ail et le poivron rouge dans le bol du robot, puis hacher le tout en vitesse 7 pendant 10 s (les ingrédients seront mixés par la suite, il n'est pas nécessaire de les hacher fin).
2. Ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et faire mijoter le tout lentement en lançant le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 7 min. à 100°C. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et ajouter la sauce tomate et le bouillon de poisson.
   Ajouter en même temps les moules et les palourdes (nettoyées) dans le panier vapeur. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 8 min. à 100°C.
3. Une fois le programme terminé, retirer le panier et réserver la préparation. Mettre la farine et le persil dans le bol et mélanger en vitesse 4 pendant 10 s.
4. Ouvrir l'appareil et placer l'accessoire mélangeur sur les lames. Ajouter les palourdes, les moules sans coquille, la lotte et les crevettes. Mélanger en vitesse 1 pendant 10 min. à 100 C.
   Rectifier l'assaisonnement et servir.



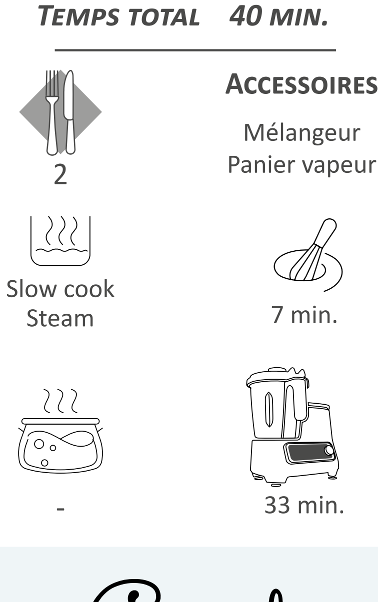
FILET MIGNON DE PORC
AIGRE-DOUX

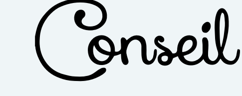


- *500 g de filet mignon de porc en médaillons*
- *2 c. à s. de farine ou de Maïzena*
- *1 c. à s. de basilic frais haché*
- *1 c. à c. de gingembre frais haché*
- *2 c. à s. de sauce soja*
- *4 c. à s. de ketchup*
- *3 gousses d'ail épluchées et écrasées*
- *½ cube de bouillon de bœuf*
- *200 ml d'eau*
- *1 c. à s. de vinaigre de vin*
- *1 c. à s. de sucre roux*
- *4 c. à s. d'huile végétale*
- *150 g d'oignon en rondelles*
- *1 poivron vert coupé en dés*
- *1 poivron rouge coupé en dés*
- *Sel & poivre*

1. Couper le filet mignon de porc en morceaux, les fariner et les saler/poivrer. Mettre 3 cuillères à soupe d'huile végétale et les morceaux de filet mignon dans le bol équipé du mélangeur, puis lancer la cuisson à 120°C pendant 9 min. en vitesse 1 et réserver dans un saladier.
2. Ajouter une cuillère à soupe d'huile, les légumes, l'ail et le sucre dans le robot muni du mélangeur et faire cuire à 120°C pendant 5 min. en vitesse 1.
3. Au bout de 5 min., ajouter le ketchup, l'eau, le bouillon, le vinaigre, la sauce soja et le filet mignon de porc par l'orifice du couvercle et laisser réduire à 100°C pendant 10 min. en vitesse 1, couvercle fermé.

BLANCS DE POULET EN PAPILLOTE,
POIREAUX ET SAUCE BLANCHE

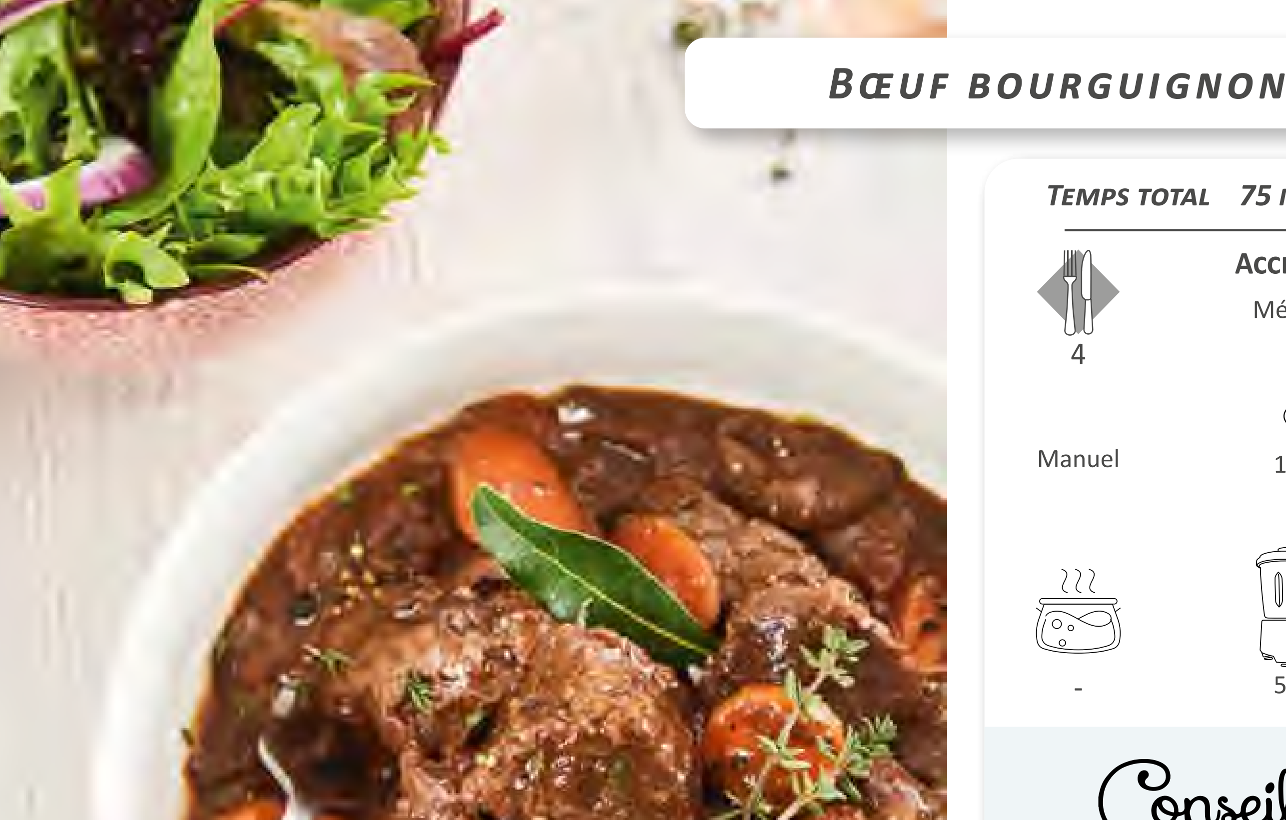




Saupoudrez la papillote de coriandre ciselée au moment de servir.

- *200 g de blancs de poulet en lanières*
- *½ cm de racine de gingembre haché*
- *15 g d'échalote hachée*
- *1,5 c. à s. d'huile d'olive*
- *200 g de blancs de poireaux*
- *50 g d'oignon blanc epluché*
- *10 g de beurre*
- *2,5 cl de vin blanc*
- *5 cl de crème*
- *Sel & poivre*
- *70 cl d'eau*

1. Mettre les lanières de poulet dans un bol. Ajouter le gingembre et l'échalotte hachée. Arroser d'un peu d'huile d'olives, mélanger et laisser mariner une heure au réfrigérateur. Bien lever les poireaux et les émincer finement.
2. Dans le bol du robot mettre l'oignon coupé en 4 et mixer en vitesse 7 pendant 5 s. Mettre l'accessoire mélangeur sur le couteau, ajouter le beurre, les poireaux, le sel et le poivre et lancer le programme Slow cook à 95° pendant 5 min. Au bout de 3 min. Ajouter le vin blanc par l'orifice et à la 4ème minute ajouter la crème.
3. En fin de cycle relancer la cuisson Slow cook en vitesse 1 à 95° pour 10 min. Une fois les poireaux cuits les débarrasser dans un bol. Laver la cuve du robot. Disposer au milieu d'une feuille de papier sulfurisé la volaille marinée et les poireaux. Bien refermer la papillotte. Verser de l'eau (0,7L) dans la cuve. Mettre la papillotte dans le panier vapeur, Fermer le robot.
4. lancer la cuisson avec le programme Steam pour 15 min.



Bœuf bourguignon

Temps total 75 min.

4

Accessoires

Mélangeur

Manuel

15 min.

-

50 min.

Conseil

Pour une sauce plus épaisse, ajouter un jaune d'œuf.

- *800 g de morceaux de bœuf*
- *100 g de champignons*
- *200 g de carottes*
- *30 g de céleri branche*
- *50 g d'oignon*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *1 bouquet garni (persil, thym et laurier)*
- *20 g de farine*
- *60 cl de bouillon de volaille*
- *30 cl de crème légère liquide*
- *Sel & poivre*

1. Couper la viande. Éplucher les légumes. Détailler les carottes en rondelles et couper les champignons et les oignons en quatre.
2. Placer l'accessoire mélangeur, ajouter l'oignon et l'huile dans le robot cuiseur et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.
3. Ajouter ensuite la viande préalablement farinée, le bouquet garni, les carottes, le céleri branche et le bouillon. Saler/poivrer et régler la vitesse à 1 pendant 30 min. À la fin du programme, ajouter les champignons par l'orifice du couvercle et relancer en vitesse 1 pendant 45 min.
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger avec la crème à l'aide de la spatule et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir immédiatement.



Bœuf au saté



Temps total 63 min.

4

Accessoires

Mélangeur

Slow cook

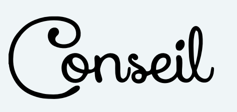
5 min.

-

58 min.

- *600 g de bœuf (rumsteak)*
- *1 gousse d'ail*
- *150 g d'oignons*
- *5 cl d'huile d'arachide*
- *40 g de saté*
- *250 g de tomates pelées (en conserve)*
- *1 c.à s. de sauce soja*
- *10 cl de bouillon de poule (facultatif)*
- *1 c.à c. de Maizena*
- *poivre*

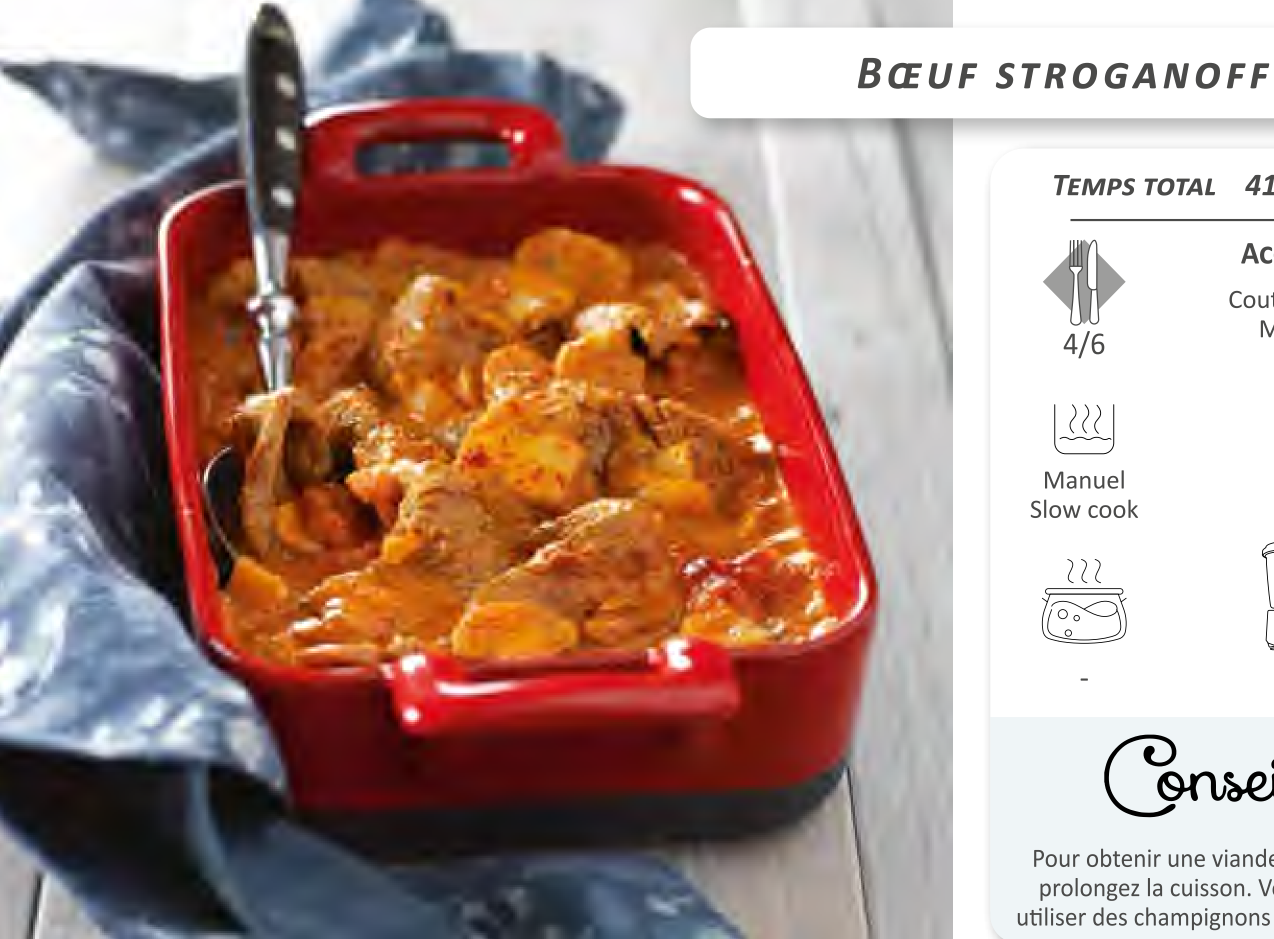
1. Épluchez l'ail et les oignons, puis mettez-les dans la cuve. Hachez en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Positionnez le mélangeur. Ajoutez l'huile, puis lancez le programme Slow cook à 95 °C pour 2,30min. Coupez le bœuf en très fines lanières.À la fin du programme, ajoutez le bœuf, le saté, les tomates, la sauce soja et la Maïzena® diluée dans le bouillon, puis poivrez. Lancez le programme Slow cook à 100 °C pour 55 min.
3. À la fin de la cuisson, servez avec du riz blanc.

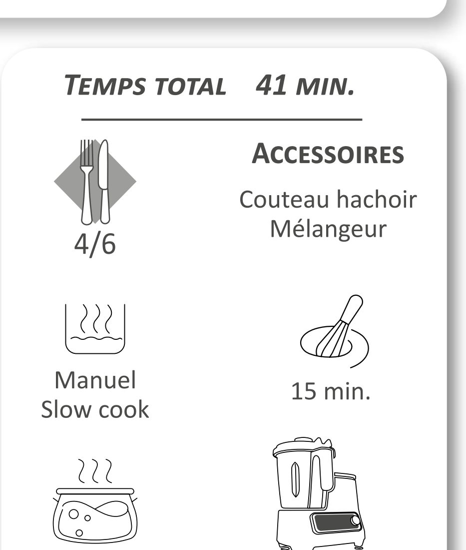


Conseil

Si vous aimez les mets relevés, n'hésitez pas à augmenter la quantité de saté.

Bœuf stroganoff





Conseil

Pour obtenir une viande bien cuite, prolongez la cuisson. Vous pouvez utiliser des champignons en conserve.

- *500 g de filet de bœuf*
- *250 g champignons*
- *60 g d'oignons*
- *2 cl d'huile d'olive*
- *90 g de concentré de tomates*
- *7 g de paprika doux*
- *15 cl de crème légère liquide*
- *Sel & Poivre*

1. Couper les champignons et la viande en fines lamelles. Éplucher l'oignon, le mettre dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. Ajouter la viande, le concentré de tomates et 2 cuillères à soupe d'eau dans le robot équipé du mélangeur. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 10 min. à 100°C.
4. Ajouter les champignons et le paprika doux par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook pendant 10 min. à 100 C. Au bout de 5 min., ajouter la crème liquide par l'orifice du couvercle. Servir chaud.

Bouillon de bœuf épicé





- *1 oignon*
- *15 g de gingembre frais*
- *300 g de bœuf (joue ou queue de bœuf)*
- *Quelques gouttes de sauce de poisson*
- *1 anis étoilé (épice)*
- *3 clous de girofle (épice)*
- *1 pincée de graines de fenouil*
- *1 bâton de cannelle*
- *1 poignée de fèves de soja*
- *Menthe fraîche.*
- *Coriandre*

1. Éplucher l'oignon et le gingembre, puis les couper en petits morceaux. Couper le bœuf en morceaux.
2. Mettre l'oignon, le gingembre, le bœuf, la sauce de poisson, l'anis étoilé, les graines de fenouil et la cannelle dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Ajouter 1,5 L d'eau et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 1 h 30 à 90°C.
3. Une fois la cuisson terminée, enlever la graisse du bouillon et le filtrer.
4. Servir chaud ou froid avec les fèves de soja, des herbes fraîches et des tranches de citron vert.



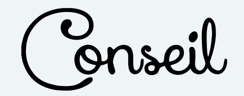
Pour bouillon plus relevé, ajoutez un piment.
Vous pouvez également congeler ce bouillon et l'utiliser comme base de soupe.

Boulettes de bœuf



- *500 g de bœuf*
- *1 jaune d'œuf*
- *10 g de paprika doux*
- *20 g de persil*
- *Sel & poivre*
- *Huile d'olive*

1. Détailler le bœuf en dés, les faire durcir au congélateur pendant 1 heure, puis les mettre dans le bol et les hacher en vitesse 8 pendant 10 s. Ajouter le jaune d'œuf battu, le persil et le paprika. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule. Saler et poivrer.
2. Faire des boules avec la viande assaisonnée. Faire chauffer une poêle à feu vif et ajouter un peu d'huile d'olive. Faire frire les boulettes une dizaine de min.
3. Déguster immédiatement.



Vous pouvez également les cuire au four (ajoutez alors un peu de sauce tomate dans le plat).
Cette recette peut être préparée avec un mélange de viande de bœuf et de porc hachée.

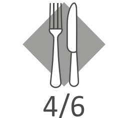
Carbonade flamande



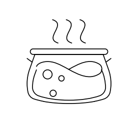


Accessoires

Couteau hachoir



4/6



Manuel
Slow cook



10 min.

-

131 min.

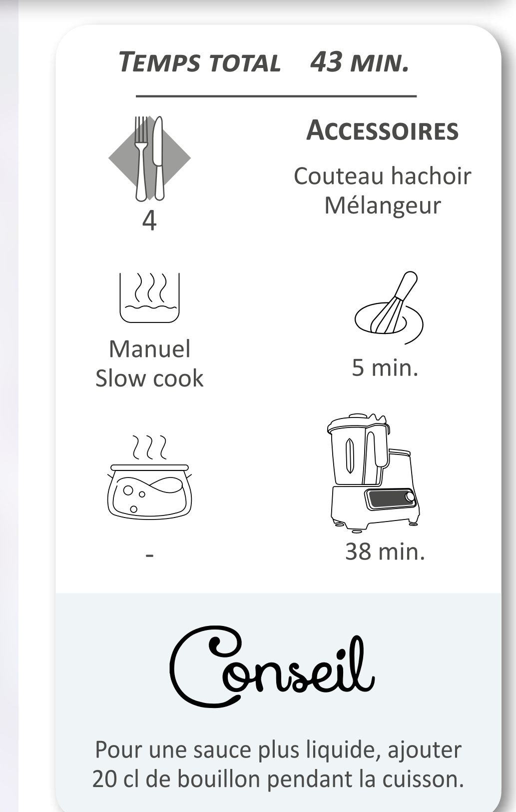


Vous pouvez également ajouter 20 à 30 g de sucre pour une saveur plus sucrée.

- *800 g d'épaule de bœuf*
- *3 oignons*
- *2 gousses d'ail*
- *5 cl d'huile*
- *150 g de bacon*
- *15 g de Maïzena®*
- *15 cl de bouillon de bœuf*
- *70 cl de bière*
- *30 g pain d'épices*
- *10 baies de poivre*
- *1 bouquet garni*

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 30 s.
2. Ajouter l'huile et le bacon par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 10 min. à 120°C.
3. Pendant ce temps, diluer la Maïzena® dans le bouillon. À la fin du programme, ajouter le bouillon, la bière, la viande, le pain d'épices, les baies de poivre et le bouquet garni par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 2 h à 95°C.
4. Déguster chaud avec des pommes vapeur ou des tagliatelles.

Chili con carne



Temps total 43 min.

4

Accessoires
Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel
Slow cook

5 min.

-

38 min.

Conseil

Pour une sauce plus liquide, ajouter 20 cl de bouillon pendant la cuisson.

- *500 g de bœuf haché*
- *2 gousses d'ail*
- *1 poivron rouge*
- *1 petit piment rouge*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *1 c. à s. de cumin moulu*
- *2 oignons*
- *600 g de pulpe de tomates*
- *20 g de concentré de tomates*
- *500 g de flageolets ou de haricots pinto en conserve*
- *Sel*

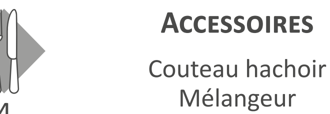
1. Éplucher l'ail, couper le poivron en deux, puis retirer les graines et la membrane blanche. Mettre les morceaux de poivron, l'ail et le piment entier dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 5 s.
2. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et placer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile, le cumin et les oignons coupés en deux puis en rondelles. Régler la vitesse à 1 pendant 8 min. à 100°C. Ajouter les tomates concassées, le bœuf haché et les haricots par l'orifice du couvercle, Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 30 min. à 95°C.
3. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.





Couscous de poulet

Temps total 45 min.

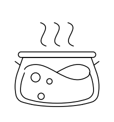


4

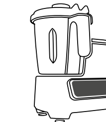
Accessoires
Couteau hachoir
Mélangeur



Manuel
Slow cook



7 min.



-



38 min.

Conseil

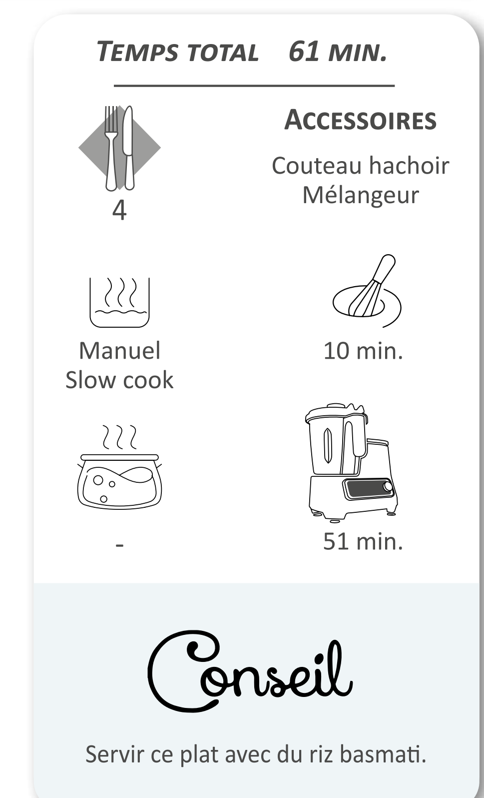
Vous pouvez ajouter de la coriandre fraîche au moment de servir.

- *650 g de blanc de poulet*
- *2 gousses d'ail*
- *1 oignon*
- *1 poivron rouge*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *1 c. à s. de cumin moulu*
- *1 c. à s. de coriandre moulue*
- *25 cl de bouillon de volaille*
- *Sel*
- *250 g de semoule de blé*

1. Éplucher l'ail et l'oignon, puis couper le poivron en dés. Mettre les ingrédients dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 20 s.
2. Ajouter l'huile et les épices par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 8 min. à 100°C.
3. Couper le poulet en dés. À la fin du programme, ajouter les morceaux de poulet et le bouillon dans le robot muni du mélangeur et saler. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 30 min. à 95°C.
Enfin, verser 25 cl d'eau bouillante mélangée avec une cuillère à café de sel sur la semoule. Attendre 5 min. et remuer à l'aide d'une fourchette. Servir la semoule avec le ragoût de poulet.
4. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec la semoule.



CURRY D'AGNEAU



- *800 g d'agneau (épaule désossée)*
- *1 oignon*
- *2 gousses d'ail*
- *6 cl d'huile d'olive*
- *2 c. à s. (50 g) de curry en poudre*
- *25 cl de lait de coco*
- *200 g de sauce tomate*
- *30 cl de bouillon de volaille*
- *50 g de pomme verte*
- *Sel*

1. Éplucher l'ail et l'oignon et les mettre dans le robot cuiseur équipé du hachoir. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
   Ajouter l'huile et le curry en poudre par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C.
2. Couper l'agneau en gros morceaux. Au bout de 5 min., ajouter l'agneau, le lait de coco, la sauce tomate et le bouillon dans le robot muni du mélangeur et saler. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C.
3. Éplucher la pomme, puis la couper en dés. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec des dés de pomme.





ESCALOPES DE POULET
À LA MOZZARELLA ET AU PESTO



- *2 escalopes de poulet*
- *100 g de mozzarella*
- *35 g de pesto*
- *Sel & poivre*
- *0,7 L d'eau*

1. Couper la mozzarella en petits dés. Déposer chaque escalope de poulet sur du film transparent. À l'aide d'un couteau, inciser chaque escalope sans la couper en deux. Garnir chaque entaille de mozzarella. Saler/poivrer et recouvrir généreusement de pesto à l'aide d'un pinceau. Enrouler chaque escalope dans le film transparent de manière à former un rouleau très compact.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Placer les rouleaux dans le panier vapeur. Mettre le panier dans le robot et lancer le programme Steam pendant 20 min.
3. Une fois la cuisson terminée, déguster immédiatement accompagné de pesto par exemple.

Goulasch

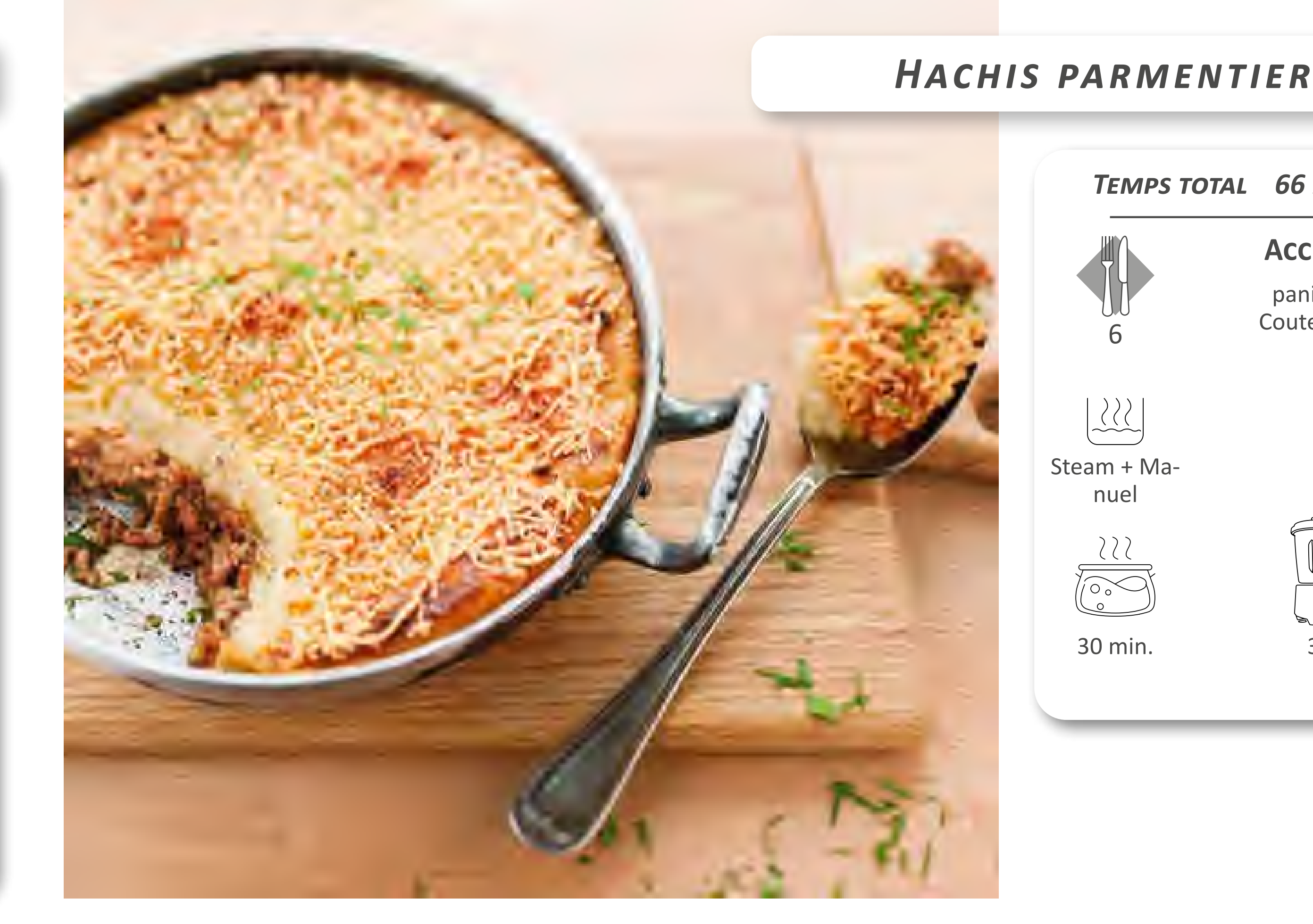


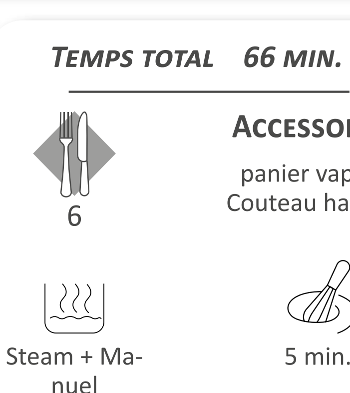


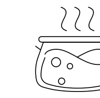
- *500 g de filet de bœuf*
- *100 g d'oignons*
- *1 gousse d'ail*
- *150 g de pommes de terre*
- *50 g de poivron rouge*
- *25 g de farine*
- *2 c. à s. d'huile*
- *1 c. à s. de paprika doux*
- *125 g de tomates concassées*
- *30 cl de bouillon de bœuf*
- *5 cl de vin rouge*
- *Sel*

1. Éplucher les oignons, l'ail et les pommes de terre, puis les couper en quatre. Couper le poivron en dés. Couper la viande en dés et la fariner. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile, le poivre et le paprika doux par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. À la fin du programme, ajouter le bœuf, les pommes de terre, la pulpe de tomates, le bouillon et le vin rouge dans le robot équipé du mélangeur. Saler et poivrer. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 1 h 20 min. à 95°C. Servir bien chaud.

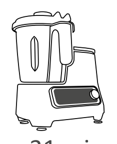
Hachis parmentier











30 min.

31 min.

- *1 oignon*
- *350 g de viande cuite (restes)*
- *10 cl de coulis de tomates*
- *10 branches de persil plat*
- *800 g de pommes de terre*
- *0,7 L d'eau*
- *150 g de beurre salé + un peu pour le plat*
- *50 g de fromage râpé (facultatif)*
- *sel & poivre*

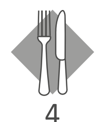
1. Préchauffez le four à 180 °C (th.7). Épluchez l'oignon et mettez-le dans le robot . Mixez en vitesse 7 pendant 10 s. Ajoutez la viande, le coulis de tomates et le persil, puis mixez en vitesse 9 pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide d'une spatule et mixez 10 s. Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation. Nettoyez le robot.
2. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Versez 0,7 L d'eau dans le robot et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme steam pour 30 min.Videz l'eau. Dans dans le robo, mettez les pommes de terre cuites et le beurre, puis mixez en vitesse 2 pendant 1 min .
3. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts. Etaler la purée sur la viande et mettre le hachis parmentier au four pour 20 à 30 min. Servir chaud



JOUE DE BŒUF
AU VIN ROUGE ET LÉGUMES D'HIVER



TEMPS TOTAL **100 MIN.**



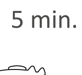
4

ACCESSOIRES

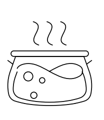
Couteau hachoir
Panier vapeur



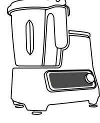
Manuel
Slow cook



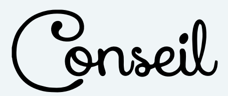
5 min.



-



95 min.



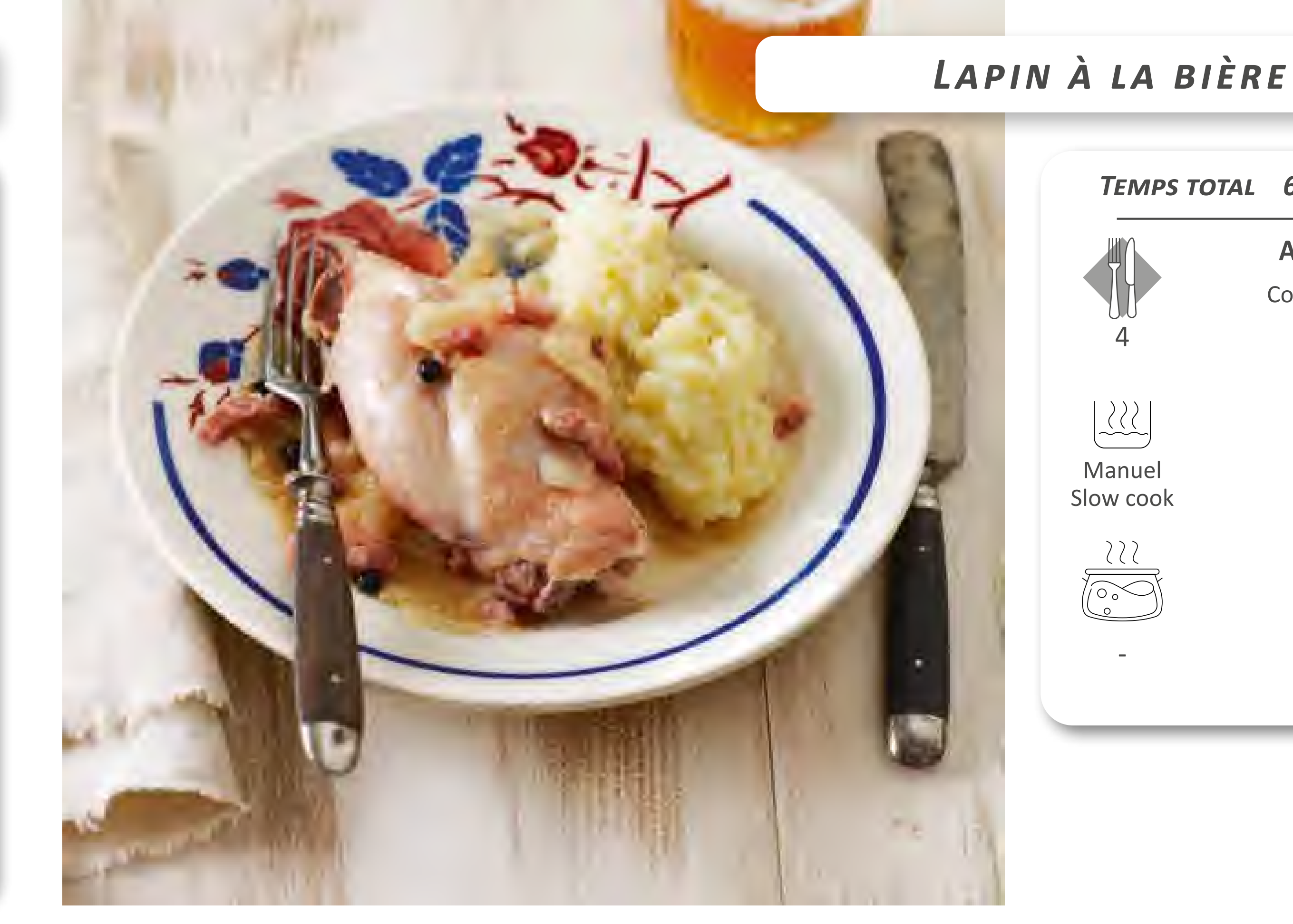
Conseil

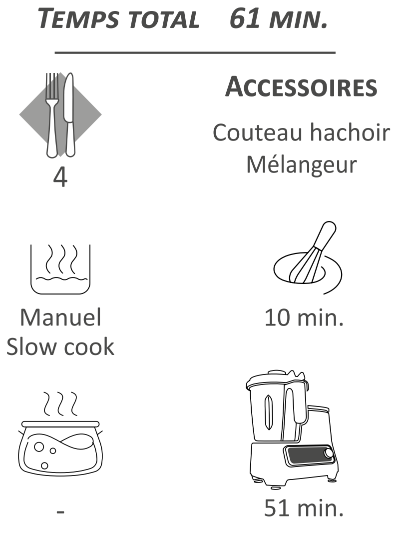
Vérifiez la cuisson des pommes de terre à mi-cuisson de la viande. Une fois prêtes, retirez le panier vapeur et réservez-les jusqu'au moment de servir.

- *2 oignons*
- *30 ml d'huile d'olive*
- *500 g de viande de bœuf à bouillir en cubes*
- *250 g de carottes en rondelles*
- *100 ml de sauce tomate*
- *50 ml de vin doux Pedro Ximénez*
- *50 ml d'eau*
- *1 feuille de laurier*
- *4 pommes de terre*
- *Sel & poivre*

1. Verser les oignons coupés en quatre dans le robot, fermer le couvercle et régler la vitesse à 12 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile d'olive par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook sans vitesse à 100°C pendant 5 min.
3. Ouvrir l'appareil et ajouter la viande, les carottes en rondelles, la sauce tomate, le vin, la feuille de laurier, le sel, le poivre et 50 ml d'eau.
4. Mettre les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles dans le panier vapeur. Placer le panier dans l'appareil.
5. Fermer le couvercle et lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 1 h 30 à 90°C.
6. Ouvrir le robot, retirer le petit panier et servir la viande mijotée avec des carottes sur un lit de pommes de terre.

LAPIN À LA BIÈRE





TEMPS TOTAL **61 MIN.**

4

ACCESSOIRES

Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel
Slow cook

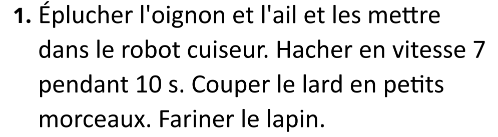
10 min.

-

51 min.



- *800 g de lapin découpé*
- *100 g d'oignons*
- *1 gousse d'ail*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *150 g de bacon*
- *3 cuillères à soupe de farine*
- *35 cl de bière*
- *Sel*



1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Couper le lard en petits morceaux. Fariner le lapin.
2. Ajouter l'huile d'olive et le lard par l'orifice du couvercle, puis lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100 C.
3. À la fin du programme, ajouter la bière et le lapin dans le robot muni du mélangeur. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C. Retirer le bouchon au bout de 5 min. pour laisser l'alcool s'évaporer. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.



Lapin aux pruneaux



- 750 g de lapin en morceaux
- 50 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 100 g de lard
- 180 g de pruneaux
- 25 cl de bouillon de bœuf
- 25 cl de vin blanc
- 1 c. à s. de Maïzena®
- Sel

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur équipé du hachoir ultrablade. Hacher en vitesse 11 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile d'olive et le lard par l'orifice du couvercle, puis lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. À la fin du programme, ajouter le lapin, les pruneaux, le bouillon de bœuf, le vin blanc et la Maïzena® dans le robot muni du mélangeur et saler. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C. Retirer le bouchon pendant les cinq premières min. pour laisser l'alcool s'évaporer.
4. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec des pâtes.



Mijoté de poulet au chorizo



- 100 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 600 g de filets de poulet coupés en gros cubes
- 100 g de chorizo
- 100 g de poivron rouge
- 2 branches de thym
- 10 cl de vin blanc
- 200 g de tomates cerises coupées en deux.
- Sel & poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 brins de persil

1. Eplucher l'oignon et la gousse d'ail. Couper le chorizo en rondelles et le poivron en lanières. Mettre l'oignon coupé en 4 et la gousse d'ail dans le bol. Mixer en vitesse 7 pour 5 s. Ajouter l'accessoire mélangeur.
2. Ajouter le poulet en cubes, le chorizo, le poivron rouge et l'huile. Rissoler avec le programme Slow cook à 100° pendant 3 mn. A la fin , ajouter le thym, le vin blanc, les tomates cerises , saler et poivrer. cuire en programme Slow cook sans le bouchon à 95° pendant 20 min.

Conseil

Pour une version encore plus rapide, mettez tous les ingrédients dans le robot et lancez le programme mijoté pendant 25 min. à 95°.



MIJOTÉ DE POULET FAÇON THAÏ



TEMPS TOTAL 30 MIN.

4

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

Slow cook

5 min.

-

25 min.

- *600 g de filet de poulet*
- *225 g de poivron rouge*
- *225 g de poivron jaune*
- *1/2 c. à c. de gingembre*
- *1/2 jus de citron vert*
- *50 g d'ananas, quelques feuilles de basilic frais.*
- *1/2 c. à s. de sauce nuoc nam*
- *1 c. à s. d'huile de tournesol*
- *1 c. à c. de curry en poudre*
- *sel & poivre*
- *10 cl de lait de coco*
- *1c. à c. de maizena délayée dans le lait de coco*

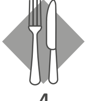
1. Couper la volaille en cubes ainsi que les poivrons. Mettre tous les ingrédients dans la cuve, poivrer et saler.
2. Cuire avec le programme Slow cook 25 min. à 100 ° vitesse 1.
3. Accompagnez ce plat de riz parfumé.



NUGGETS DE POULET AUX CÉRÉALES



TEMPS TOTAL 35 MIN.

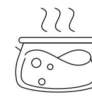


4

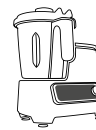
ACCESSOIRES
Couteau hachoir

Manuel

10 min.



25 min.



10 s.



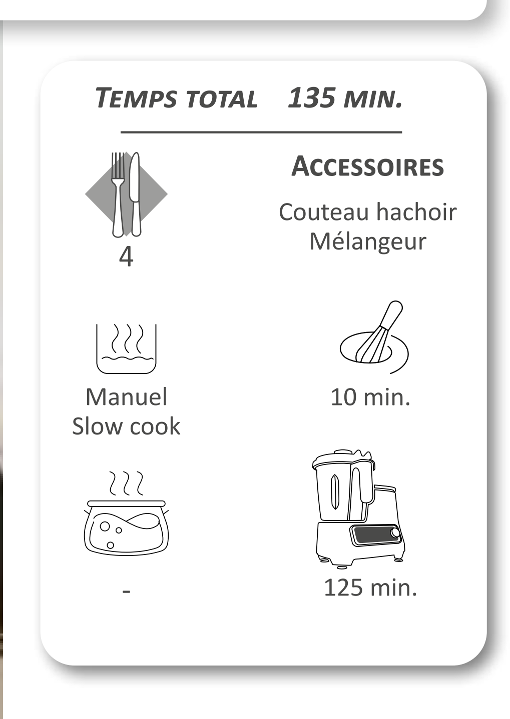
Conseil

Vous pouvez les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile. Mouillez-vous les mains avant de former les nuggets pour éviter que le mélange ne colle aux doigts.

- *350 g de blanc de poulet*
- *50 g de farine*
- *10 g de paprika doux*
- *2 blancs d'œuf*
- *100 g de flocons d'avoine*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre le blanc de poulet coupé en dés, le sel et le poivre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 8 pendant 10 s. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et mélanger à l'aide d'une spatule.
3. Mettre la farine et le paprika doux dans une assiette, les blancs d'œuf battus dans une autre et les flocons d'avoine dans une troisième. Former les nuggets de poulet à la main et les paner dans la farine, les blancs d'œuf et l'avoine.
4. Déposer les nuggets sur une plaque et enfourner pendant 20 à 25 min. en les retournant à mi-cuisson, ou les faire frire à la poêle avec un peu d'huile.

Osso-buco



Temps total 135 min.

4

Accessoires

Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel
Slow cook

10 min.

-

125 min.

- *1 kg de jarret de veau*
- *80 g d'oignons*
- *1 gousse d'ail*
- *250 g de carottes*
- *50 g de céleri branche*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *10 cl de vin blanc*
- *400 g de tomates pelées (en conserve)*
- *40 cl de bouillon*
- *Le zeste d'1 citron*
- *2 feuilles de laurier*
- *20 g de farine*
- *Sel & poivre*

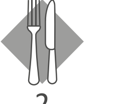
1. Éplucher les oignons et l'ail et les couper grossièrement. Éplucher les carottes et les couper en lamelles. Couper le céleri branche en dés.
2. Mettre l'oignon et l'ail dans le robot cuiseur équipé du hachoir et hacher en vitesse 11 pendant 10 s.
3. Placer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et le céleri branche, puis lancer le programme Slow cook sans vitesse à 120°C pendant 5 min. Après 2 min. de cuisson, ajouter le vin blanc.
4. À la fin du programme, ajouter le veau fariné, les carottes, les tomates, le bouillon, la moitié du citron et la feuille de laurier par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook sans vitesse à 95°C pendant 2 h.
5. Une fois la cuisson terminée, servir en saupoudrant du zeste de citron restant. Servir avec des tagliatelles.

Paupiette express





Temps total 32 min.



2

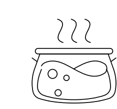
Accessoires

Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel
Slow cook



2 min.



-

30 min.

- *4 paupiettes de veau*
- *80 g d'oignon*
- *3 cl d'huile d'olive*
- *20 cl de coulis de tomates*
- *15 cl de fond de veau*
- *4 brins d'estragon*
- *1 pincée de piment de cayenne*
- *sel & poivre*

1. Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre, puis mettez-le dans le robot . Mixez en vitesse 7 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme Slow cook à 95°C pour 2 min. 30.
2. Ajoutez ensuite le coulis de tomate, le fond de veau, l'estragon, le piment et sélectionnez le programme Slow cook pendant 1 min.
3. Ajoutez les paupiettes. Salez et poivrez fermer le bouchon. Puis lancez le programme Slow Cook sans vitesse à 110°C pendant 30 min. Servez chaud.



Petit salé aux lentilles



Temps total 35 min.

4

Accessoires
Mélangeur

Slow cook — 5 min.

- — 30 min.

- 300 g de lentilles Pardina
- 1 petit os de jambon
- 50 g de chorizo
- 50 g de boudin
- 50 g de lard
- 1 tomate coupée en quatre
- ½ petit oignon coupé en quatre
- 3 gousses d'ail (entières avec la peau)
- 1 carotte coupée en cubes
- 1 feuille de laurier
- 800 ml d'eau
- 1 pincée de sel et de poivre

1. Faire tremper les lentilles dans de l'eau froide pendant 2 heures avant de les préparer
2. Placer l'accessoire mélangeur dans le cuiseur et verser tous les ingrédients dans le bol. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 30 min. à 100°C. Une fois terminé, servir.

Conseil

Le trempage des lentilles réduit le temps de cuisson et la quantité d'eau utilisée. Vous pouvez remplacer l'eau par du bouillon et ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive vierge en fin de cuisson.

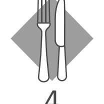


Poulet à la bière





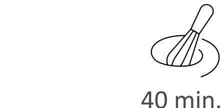
Temps total 55 min.



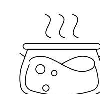
4

Accessoires
Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel
Slow cook



40 min.



- — 15 min.

- 500 g de morceaux de poulet désossés
- 100 g d'oignon coupé en quatre
- 1 canette de bière (33 cl)
- 30 ml d'huile
- 8 g de farine
- ½ c. à c. de colorant alimentaire
- Sel & poivre

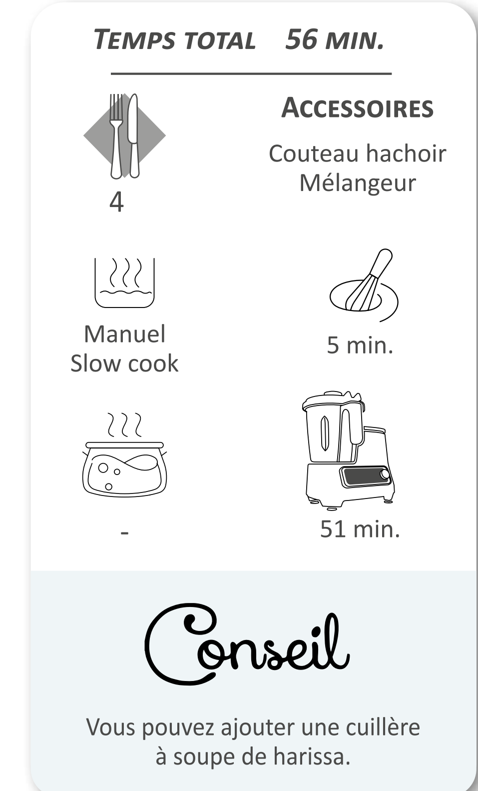
1. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Placer l'accessoire mélangeur, ajouter l'huile par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 100°C. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et ajouter le poulet assaisonné et fariné, puis une pincée de colorant alimentaire (demi cuillère à café) et la bière. Régler la vitesse à 1 pendant 10 min. à 100°C.
3. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

Conseil

Accompagner de riz.



Poulet aux noix de cajou

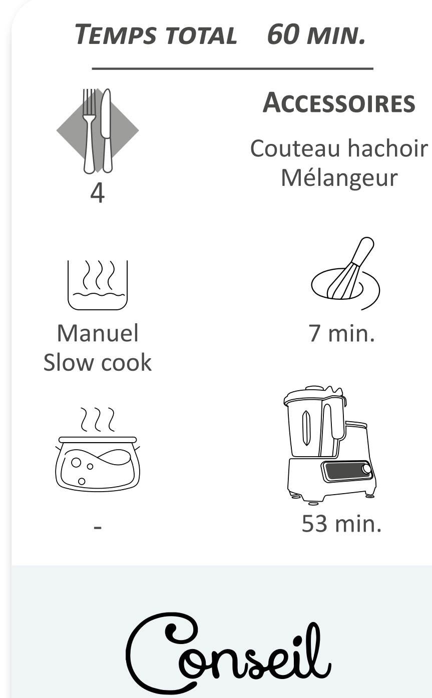


- *750 g de pilons de poulet*
- *100 g de noix de cajou grillées salées*
- *2 gousses d'ail*
- *1 oignon*
- *300 g de poivrons rouges*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *5 cl de sauce soja*
- *20 g de concentré de tomates*
- *25 cl de bouillon de volaille*
- *12 g de coriandre fraîche*
- *Le jus d'un demi citron*
- *Poivre*

1. Éplucher l'ail et l'oignon. Épépiner les poivrons et les couper en lamelles.
2. Mettre l'ail et l'oignon dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
3. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
4. À la fin du programme, ajouter le poulet, les poivrons, la sauce soja, le concentré de tomates, les noix de cajou et le bouillon dans le robot équipé du mélangeur. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C.
5. Laver la coriandre et la ciseler. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec la coriandre hachée et le jus de citron.



Poulet basquaise



- *750 g de pilons de poulet*
- *1 oignon*
- *2 gousses d'ail*
- *1 poivron rouge*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *5 cl de vin blanc*
- *200 g de tomates concassées en conserve*
- *25 cl de bouillon de volaille*
- *Sel*

1. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail. Laver le poivron, l'éplucher et le couper.
2. Mettre l'ail, l'oignon et le poivron dans le robot. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
3. Ajouter l'huile d'olive et le vin blanc par l'orifice du couvercle, puis lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 8 min. à 100°C.
4. Une fois terminé, ajouter le poulet, les tomates et le bouillon dans le robot muni du mélangeur et saler. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 45 min. à 95°C.
5. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.



POULET AUX TOMATES ET AUX CHAMPIGNONS



- *750 g de pilons de poulet*
- *2 échalotes*
- *250 g de champignons*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *15 cl de vin blanc*
- *200 g de tomates pelées (en conserve)*
- *1 petit brin de thym*
- *1 feuille de laurier*
- *15 cl de bouillon de volaille*
- *1 c. à s. de Maïzena®*
- *Sel*

1. Éplucher les échalotes. Couper les champignons en quatre. Mettre les échalotes dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min à 100°C.
3. À la fin du programme, placer le mélangeur, ajouter le poulet, le thym, la feuille de laurier et la Maïzena® diluée dans le bouillon par l'orifice du couvercle et saler. Lancer le programme Slow cook pendant 50 min. à 95°C. Au bout de 20 min., ajouter les champignons par l'orifice du couvercle. Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement.



ROUGAIL DE SAUCISSES

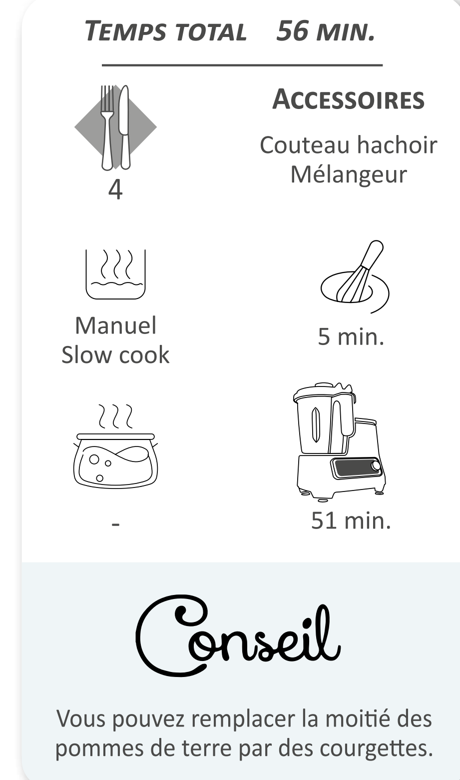


- *4 saucisses de 150 g*
- *1 oignon*
- *40 g de gingembre*
- *2 gousses d'ail*
- *2 cl d'huile*
- *300 g de tomates concassées*
- *20 cl de bouillon de volaille*
- *1 piment séché*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'oignon, le gingembre et les gousses d'ail. Les couper grossièrement et mettre le tout dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter de l'huile par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 120°C sans le bouchon.
3. Couper les saucisses en six. À la fin du programme, placer le mélangeur et ajouter les saucisses, la pulpe de tomates, le bouillon de volaille, le piment et saler et poivrer. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 20 min. à 100°C.
4. Servir accompagné de riz blanc.

TAJINE DE POULET





- *750 g de pilons de poulet*
- *2 gousses d'ail*
- *1 oignon doux*
- *1 citron confit*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *400 g de pommes de terre*
- *100 g d'olives vertes dénoyautées*
- *40 cl de bouillon de volaille*
- *12 g de coriandre fraîche*
- *Sel*

1. Éplucher l'ail et l'oignon. Couper grossièrement le citron confit. Mettre l'ail, l'oignon et le citron confit dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés.
4. À la fin du programme, ajouter le poulet, les dés de pommes de terre, les olives et le bouillon par l'orifice du couvercle et saler. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 45 min. à 95°C. Laver la coriandre et la hacher. Servir immédiatement saupoudré de coriandre.



TARTARE DE BŒUF



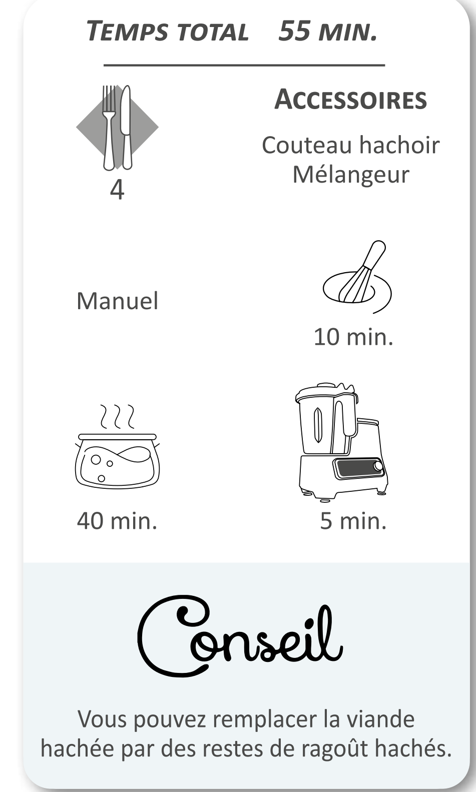


- *350 g de bœuf*
- *1 échalote*
- *20 g de câpres*
- *30 g de cornichons*
- *1 petit bouquet de persil*
- *½ cuil. de moutarde forte*
- *3 gouttes de Tabasco*
- *1 cuil. de sauce Worcestershire*
- *1 jaune d'œuf*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'échalote, la couper en dés et la mettre dans le robot cuiseur avec les câpres et les cornichons. Hacher en vitesse 8 pendant 10 s. et verser le tout dans un bol.
2. Détailler le bœuf en dés, les faire durcir au congélateur pendant 1 heure, puis les mettre dans le bol et les mixer en vitesse 8 pendant 8 s. Hacher les feuilles de persil au couteau.
3. Ajouter la viande aux condiments et mélanger. Ajouter la moutarde, le persil, le Tabasco®, la sauce Worcestershire et le jaune d'œuf. Saler/poivrer et mélanger.
4. Répartir le tartare dans les assiettes. Servir avec des frites.

Tomates farcies



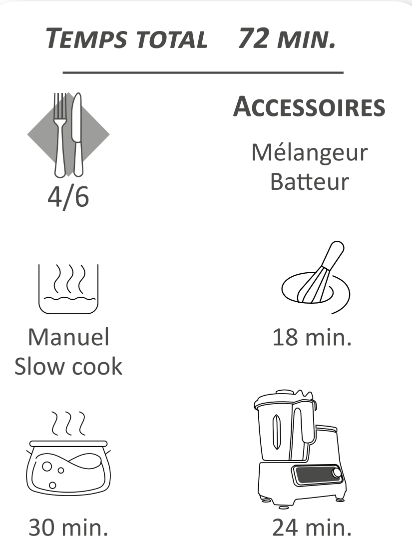


- *4 grosses tomates*
- *250 g de champignons*
- *1 gousse d'ail*
- *250 g de viande hachée*
- *30 g de chapelure*
- *Huile d'olive*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Couper les chapeaux des tomates et vider l'intérieur. Nettoyer les champignons et couper les pieds. Éplucher la gousse d'ail. Mettre les champignons et l'ail dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 20 s.
3. Ouvrir l'appareil et placer l'accessoire mélangeur, puis ajouter un filet d'huile d'olive. Régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 100°C.
4. Ouvrir l'appareil, ajouter la viande hachée et la chapelure, puis le poivre et le sel. Mélanger la farce à l'aide d'une spatule.
5. Déposer les tomates sur une plaque et les farcir. Remettre les chapeaux des tomates et enfourner 40 min.

Gratin de blettes
à la sauce béchamel

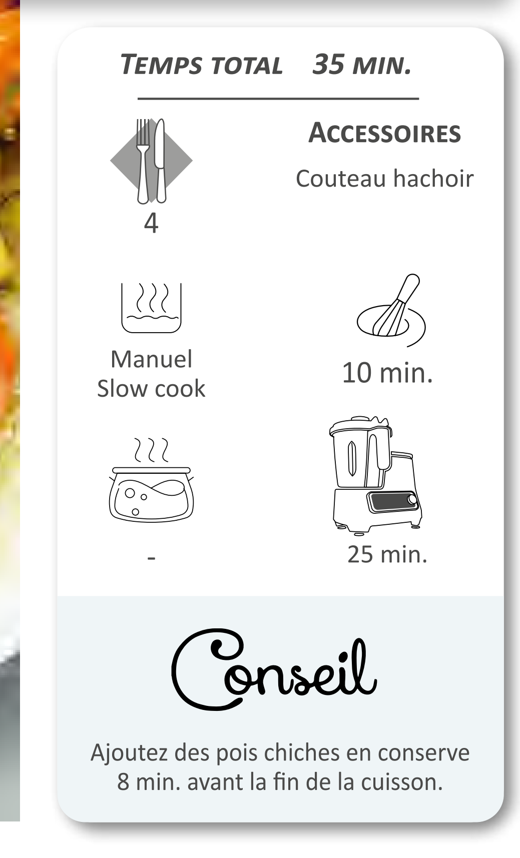




- *600 g de feuilles de blette*
- *40 g de farine*
- *40 g de beurre mou*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *1 pincée de noix de muscade*
- *120 g de comté ou d'emmental râpé*
- *Sel & poivre*
- *50 cl d'eau*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Ciseler les feuilles de blette. Mettre les blettes et 50 cl d'eau dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Lancer le programme Slow cook pendant 15 min. à 95°C. Une fois la cuisson terminée, les égoutter dans une passoire. Nettoyer le bol de cuisson du robot cuiseur.
2. Verser la farine, le lait et la chapelure dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer. Mélanger en vitesse 6 pendant 30 s.
3. Ajouter le beurre en petits morceaux par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 2 pendant 8 min. à 90°C.
4. À la fin du programme, ajouter le fromage râpé et mélanger en vitesse 2 pendant 45 s. Si le mélange n'est pas homogène, mélanger à nouveau 30 s.
5. Mélanger les blettes et la béchamel. Verser le mélange dans un plat à gratin. Enfourner 30 min. Déguster chaud.

Couscous de légumes



Temps total 35 min.

Accessoires

Couteau hachoir

4

Manuel
Slow cook

10 min.

-

25 min.

Conseil

Ajoutez des pois chiches en conserve 8 min. avant la fin de la cuisson.

- *300 g de semoule de blé*
- *100 g d'oignon rouge*
- *1 gousse d'ail*
- *15 cl d'huile d'olive*
- *1 cuil. de ras-el-hanout (mélange d'épices marocain)*
- *300 g de carottes*
- *300 g de navet*
- *50 g de céleri branche*
- *60 cl de bouillon de volaille*
- *1 feuille de laurier*
- *1 c. à s. de sauce tomate*
- *Sel & poivre*

1. Préparer la semoule en suivant les instructions de l'emballage. Éplucher l'oignon et le couper en petits morceaux. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur équipé du hachoir et hacher en vitesse 6 pendant 10 s.
2. Écraser la gousse d'ail avec la lame d'un couteau. L'ajouter dans le robot cuiseur par l'orifice du couvercle avec l'huile d'olive, le ras-el-hanout et la feuille de laurier. Mettre le bouchon et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 4 min. à 100°C.
3. Éplucher les légumes et les couper en morceaux. À la fin du programme, ajouter le bouillon, la sauce tomate et les légumes par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook sans vitesse à 95°C pendant 20 min.
4. Servir chaud avec la semoule.

Curry de lentilles



Temps total 55 min.



4/6

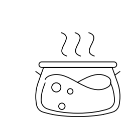
Accessoires

Couteau hachoir
Mélangeur



Manuel
Slow cook

10 min.



-



45 min.

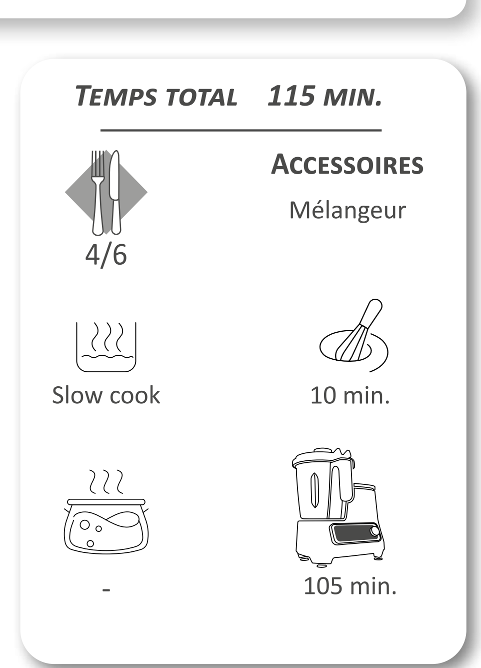
- *250 g de lentilles*
- *80 g d'oignon rouge*
- *2 gousses d'ail*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *1 c. à s. de curry en poudre*
- *1 c. à s. de gingembre moulu*
- *1 c. à s. de coriandre moulue*
- *25 cl de lait de coco*
- *Sel & poivre*
- *0,7 L d'eau*

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Placer le mélangeur. Écraser les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Mettre le tout dans le robot cuiseur avec l'huile d'olive et les épices. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 à 100°C pendant 4 min.
3. Ajouter ensuite les lentilles, 0,7 L d'eau et le lait de coco. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook sans vitesse à 95°C pendant 40 min. Servir chaud ou froid.

Conseil

Ce curry (ou « dhal » pour les Indiens) se présente sous la forme d'une purée. Pour le sublimer, servez-le avec du riz parsemé de coriandre fraîche.

Pois chiches aux épinards



Temps total **115 min.**

4/6

Accessoires
Mélangeur

Slow cook — 10 min.

\- — 105 min.

- *400 g de pois chiches*
- *450 g d'épinards*
- *500 g de pommes de terre*
- *1 os de jambon charnu*
- *1,5 L d'eau*
- *Sel & poivre*

1. Mettre l'eau, l'os de jambon et les pois chiches dans le bol du robot cuiseur (après les avoir fait tremper la veille). Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 1 h 15 à 100°C.
2. Une fois le programme terminé, ouvrir l'appareil, retirer l'os de jambon et ajouter les épinards, les pommes de terre en morceaux et la viande du jambon dans le bol. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 30 min.
3. Saler si nécessaire et servir.



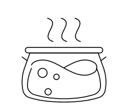
Épinards à la crème

Temps total **15 min.**



4

Accessoires
Mélangeur
Couteau hachoir

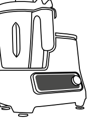


Slow cook, Manuel



10 min.

\-



5 min.

- *300 g d'épinards frais*
- *½ cube de bouillon de légumes*
- *10 cl de crème liquide*
- *Noix de muscade*
- *Sel*

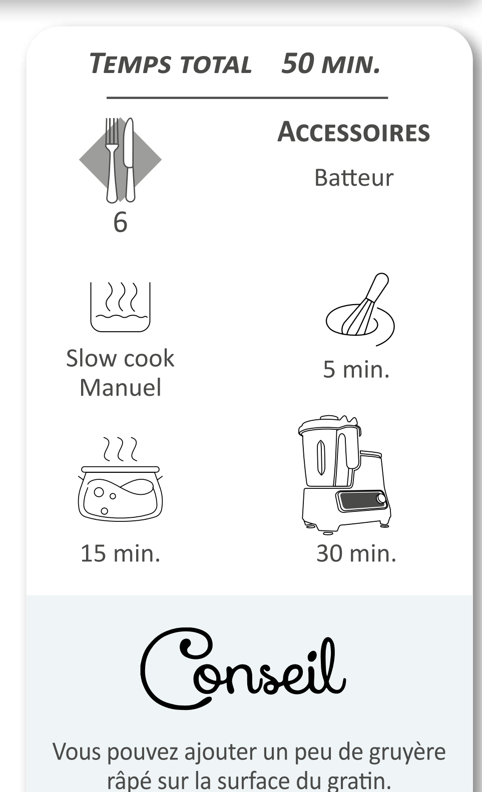
1. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Placer l'accessoire mélangeur et ajouter les épinards, le bouillon de légumes mélangé à la crème, la noix de muscade et le sel. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 15 min. à 90°C. Servir.



Pour un meilleur résultat, ouvrez le couvercle au bout de 8 min. et mélangez la préparation à l'aide d'une spatule en ramenant les ingrédients vers le centre.



GRATIN DAUPHINOIS



TEMPS TOTAL 50 MIN.

ACCESSOIRES

Batteur

6

Slow cook
Manuel

5 min.

15 min.

30 min.

Conseil

Vous pouvez ajouter un peu de gruyère râpé sur la surface du gratin.

- *0,3L de lait*
- *15gr de crème épaisse*
- *Noix de muscade moulue*
- *Sel, poivre.*
- *1 gousse d'ail hachée*
- *1 kg de pommes de terre épluchées.*

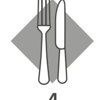
1. Mettre le batteur dand la cuve. Ajouter le lait, la crème, le sel, poivre, muscade et l'ail haché. Fermer le couvercle sans bouchon et lancerle programme Slow cook à 100 degrés pendant 15 mn vitesse 1. Enlever le batteur à la fin du cycle (optionnel) Eplucher laver et tailler les pommes de terre en gros cubes. Les ajouter au lait au bout de 15 minute cuisson 100 degrés en vitesse 1 pendant 15 min. Chauffer le four à 180°.
2. Lorsque la cuisson est finie, verser les pommes de terre et le lait dans un plat à gratin. Terminer la cuisson au four pendant 15 min.



LENTILLES, CAROTTES ET ÉPICES



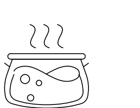
TEMPS TOTAL 48 MIN.



4

ACCESSOIRES

Mélangeur
Couteau hachoir



Slow cook +
Manuel



5 min.

-

43 min.

- *250 gr de lentilles vertes*
- *2 oignons*
- *3 carottes*
- *2 c. à s. d'huile olive*
- *1 cac de graines de moutarde*
- *1 cac de cumin en grains*
- *1 cac de curry en poudre*
- *1 cac de curcuma en poudre*
- *20cl de lait de coco*
- *80 cl de bouillon de légumes*
- *sel & poivre*

1. Eplucher les oignons et les carottes. Couper les carottes en rondelles. Hacher les oignon en vitesse 7 pendant 10 sec.
2. Ajouter le mélangeur. Ajouter l'huile et rissoler programme Slow cook pendant 2,30 mn à 95 °c. avec les épices, les carottes, le laurier.
3. Ajouter le fond de volaille, le lait de coco et les lentilles et lancez le programme Slow cook pendant 40 mn à 105°C en vitesse 1.

Conseil

Remplacez les carottes par des dés de potimarron.

Hamburger veggie



Conseil

Assaisonnez le mélange pour hamburger de sauce épicée et servez le tout avec de la mayonnaise et du fromage si vous ne suivez pas un régime vegan strict.

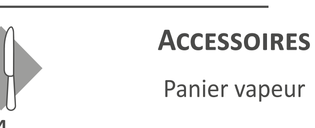
- *160 g de soja texturé*
- *1 demi oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *160 g de haricots rouges cuits*
- *1 c. à s. de farine*
- *4 pains à hamburgers ou « molletes » mexicains*
- *Quelques feuilles de salade*
- *1 tomate en rondelles*
- *Sel & poivre*

1. Réhydrater le soja texturé dans un grand volume d'eau froide pendant 15 min.
2. Mettre le demi oignon coupé en morceaux et une gousse d'ail dans le bol du robot. Fermer le couvercle et régler la vitesse à 7 pendant 10 s.
3. Ajouter les haricots rouges et le soja égoutté par l'orifice du couvercle, puis assaisonner selon votre goût. Régler la vitesse à 8 pendant 10 s. Ouvrir l'appareil et ajouter la farine en mélangeant avec une cuillère.
4. Extraire une partie du mélange et former des steaks à hamburger à la main. Verser un filet d'huile dans une poêle et faire dorer les steaks de chaque côté.
5. Couper chaque petit pain en deux, ajouter des feuilles de salade, des rondelles de tomate, le steak végétal et recouvrir avec le chapeau du hamburger.



Jardinière de légumes

Temps total 35 min.



4

Accessoires

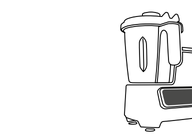
Panier vapeur

Steam



5 min.

-



30 min.

- *250 g de pommes de terre*
- *250 g de carottes*
- *250 g de petits pois*
- *15 g de beurre ou d'huile d'olive*
- *2 brins d'estragon*
- *Sel*
- *0,7 L d'eau*

1. Éplucher les pommes de terre et les carottes, puis les couper en dés.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Déposer tous les légumes dans le panier vapeur. Placer le panier dans le robot et lancer le programme Steam sans vitesse pendant 30 min.
3. Servir immédiatement avec un petit morceau de beurre ou un filet d'huile d'olive, de l'estragon et une pincée de sel.

Conseil

Vous pouvez utiliser des petits pois surgelés. Vous pouvez remplacer le beurre par une vinaigrette à la sauce soja : 4 cl d'huile d'olive, 1 c. à s. de sauce soja et 2 brins d'estragon.
Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel.

PATATAS BRAVAS





TEMPS TOTAL 50 MIN.

4

ACCESSOIRES

Panier vapeur
Couteau hachoir
Mélangeur

Steam, Manuel

8 min.

-

42 min.

Conseil

Au lieu de cuire les pommes de terre à la vapeur et de les faire sauter à la poêle, vous pouvez les plonger directement dans de l'huile bouillante.

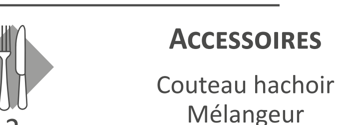
- *350 g de pommes de terre*
- *3 cl d'huile d'olive*
- *½ oignon*
- *1 c. à s. de paprika doux*
- *½ c. à s. de paprika fort*
- *50 g de farine*
- *35 cl de bouillon de volaille*
- *Sel*

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les déposer dans le panier vapeur. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur et placer le panier. Lancer le programme Steam pendant 30 min. Une fois la cuisson terminée, vider le robot cuiseur. Faire sauter les pommes de terre dans une poêle à feu vif avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
2. Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 5 s. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et Racler les petits morceaux des bords à l'aide de la spatule. Placer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et la farine. Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 2 min. à 100°C.
3. Ajouter le bouillon, le paprika doux et le paprika fort par l'orifice du couvercle. Mettre le bouchon et régler la vitesse à 4 pendant 10 min. à 90°C.
4. Napper les pommes de terre de sauce brava et servir.

PIPERADE



TEMPS TOTAL 46 MIN.



2

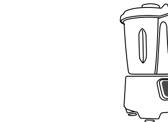
ACCESSOIRES

Couteau hachoir
Mélangeur



Manuel
Slow cook

10 min.



-

36 min.

Conseil

Vous pouvez remplacer le jambon par du chorizo. Ajoutez-le en même temps que les œufs.

- *300 g de tomates*
- *150 g de poivron rouge*
- *50 g de jambon serrano*
- *150 g d'oignons doux*
- *1 gousse d'ail*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *10 cl de bouillon de légumes*
- *3 œufs*
- *1 c. à s. de paprika doux*
- *Sel & poivre*

1. Couper le poivron en dés. Éplucher les oignons et l'ail et les couper grossièrement. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Couper les tomates et le jambon en dés. Au bout de 5 min., les ajouter avec le bouillon par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook pendant 20 min. à 95°C.
4. Ajouter les œufs battus et le paprika doux par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 10 min. à 95°C.
5. Servir chaud ou froid.



Pistou



Temps total 50 min.

Accessoires
Couteau hachoir

4

Slow cook, Manuel

15 min.

-

35 min.

Conseil

Si vous préférez les légumes fondants, prolongez la cuisson pendant 10 à 15 min. supplémentaires à la même température.

- *150 g d'oignons*
- *100 g de poivron rouge*
- *2 gousses d'ail*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *250 g de courgettes*
- *250 g d'aubergines*
- *300 g de tomates concassées*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher les oignons et les couper grossièrement. Laver le poivron, l'éplucher et le couper. Mettre les oignons et le poivron dans le robot cuiseur, puis hacher en vitesse 2 pendant 10 s.
2. Écraser les gousses d'ail à l'aide d'un couteau et les ajouter dans le robot cuiseur avec l'huile d'olive par l'orifice du couvercle. Faire fonctionner sans vitesse pendant 5 min. à 100°C sans le bouchon.
3. Couper les courgettes et l'aubergine en petits cubes.
4. À la fin du programme, retirer le robot du socle, ouvrir le couvercle et ajouter les tomates concassées et les légumes. Saler et poivrer, mélanger avec la spatule et lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 30 min. à 100°C.
5. Servir chaud ou froid.

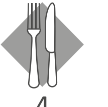


Polenta



Temps total 17 min.

Accessoires
Batteur



4

Manuel

5 min.

-

12 min.

- *150 g de polenta précuite*
- *1 cube de bouillon de volaille*
- *30 g de beurre*
- *30 g de parmesan*

1. Verser 0,7 L d'eau, la polenta et le cube de bouillon de volaille émietté dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Lancer la cuisson en vitesse 1 pendant 12 min. à 90°C.
2. Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre et le parmesan par l'orifice du couvercle. Relancer en vitesse 3 pendant 30 s. pour mélanger les ingrédients.

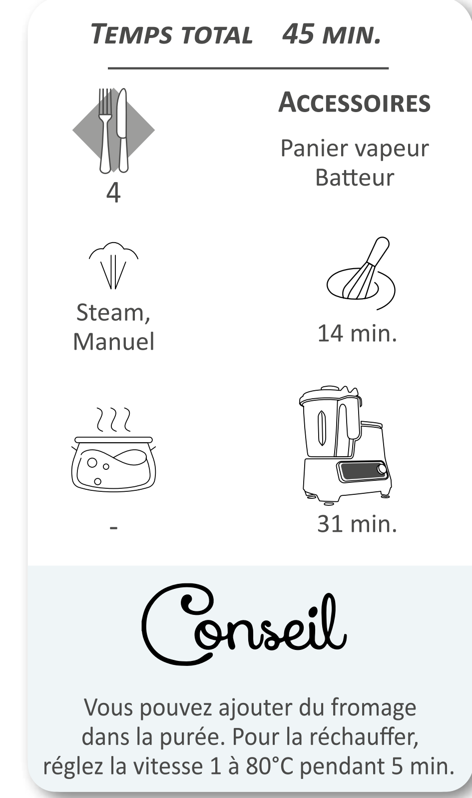


Conseil

Vous pouvez également ajouter des herbes ou de la sauce tomate. La polenta peut être consommée comme une purée ou bien froide, taillée en cubes ou sautée à la poêle.

PURÉE DE POMMES DE TERRE





TEMPS TOTAL 45 MIN.

4

ACCESSOIRES

Panier vapeur
Batteur

Steam,
Manuel

14 min.

-

31 min.

Conseil

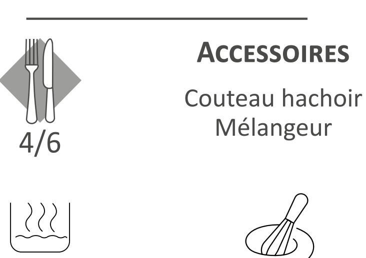
Vous pouvez ajouter du fromage dans la purée. Pour la réchauffer, réglez la vitesse 1 à 80°C pendant 5 min.

- *700 g de pommes de terre*
- *15 cl de lait demi-écrémé*
- *50 g de beurre*
- *Sel*

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés de 2 cm.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le bol de cuisson du robot cuiseur et déposer les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancer le programme Steam pendant 30 min.
3. Quand les pommes de terre sont cuites, vider l'eau du bol et placer l'accessoire batteur. Ajouter les pommes de terre et mixer en vitesse 3 pendant 30 s. Ajouter le lait, le beurre et le sel par l'orifice du couvercle et mixer en vitesse 3 pendant 30 s. ou jusqu'à obtenir une purée lisse.
4. Servir immédiatement.

QUINOA À LA TOMATE

TEMPS TOTAL 31 MIN.



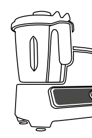
4/6

ACCESSOIRES

Couteau hachoir
Mélangeur



Slow cook,
Manuel



10 min.



-

21 min.

Conseil

Vous pouvez cuire le quinoa seul et le saupoudrer d'herbes fraîches et d'épices au moment de servir. Cette recette est délicieuse froide ou en salade.

- *150 g de quinoa*
- *1 oignon*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *10 cl de sauce tomate*
- *200 g de tomates*
- *10 feuilles de basilic*
- *Sel & poivre*
- *Eau*

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur. Ajouter l'huile d'olive, le quinoa, la sauce tomate et le double d'eau par rapport au quinoa. Saler et poivrer. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 20 min. à 95°C avec le bouchon.
3. Couper les tomates en petits morceaux.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter les tomates et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Servir immédiatement, parsemé de feuilles de basilic.

Tajine de légumes



Temps total 60 min.

4/6

Accessoires
Couteau hachoir
Mélangeur

Slow cook, Manuel

16 min.

-

44 min.

Conseil

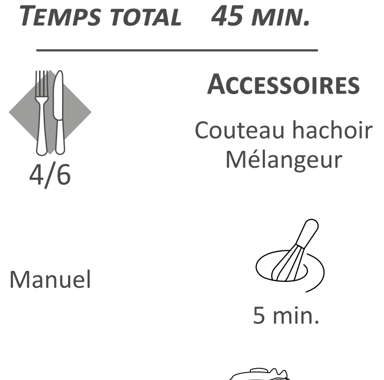
Remplacez le fenouil et les courgettes par des panais, des carottes et du potiron.

- *80 g d'oignon rouge*
- *100 g de poivron rouge*
- *2 gousses d'ail*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *1 c. à s. de cannelle*
- *1 c. à s. de gingembre*
- *1 c. à s. de cumin*
- *250 g de courgettes*
- *250 g de fenouil*
- *300 g de tomates*
- *20 cl de bouillon de légumes*
- *½ bouquet de coriandre*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'oignon rouge et le couper grossièrement. Laver le poivron, l'éplucher et le couper. Mettre l'oignon et le poivron dans le bol de cuisson du robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 15 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur. Écraser les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Verser le tout dans le robot cuiseur avec l'huile d'olive et régler la vitesse à 1 pendant 3 min. à 120°C.
3. Couper les courgettes, le fenouil et les tomates. Ajouter le bouillon, les épices et les légumes dans le robot cuiseur par l'orifice du couvercle et saler/poivrer. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 40 min. à 95°C.
4. Servir chaud ou froid parsemé de coriandre ciselée.

Cannelloni





Temps total 45 min.

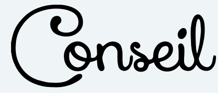
4/6

Accessoires
Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel



5 min.



35 min.

6 min.

Conseil

Vous pouvez remplacer la farce par de la sauce bolognaise. Les 10 cl d'huile doivent être ajoutés à l'eau de cuisson de la pâte à cannelloni.

- *12 feuilles de pâte à cannelloni*
- *50 g d'oignons*
- *1 gousse d'ail*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *250 g d'épinards en branches surgelés*
- *400 g de ricotta*
- *1 œuf*
- *125 g de parmesan râpé*
- *25 cl de crème liquide*
- *Sel*

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Faire cuire rapidement les feuilles de pâte à cannelloni dans une casserole. Éplucher l'oignon et l'ail, les couper grossièrement et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter l'huile et les épinards par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 1 à 120°C pendant 5 min.
3. À la fin du programme, ajouter la ricotta, l'œuf battu, le sel et la moitié du parmesan râpé dans le robot équipé du mélangeur. Mélanger en vitesse 4 pendant 30 s. Ouvrir l'appareil, ramener le mélange au centre à l'aide d'une spatule et mélanger à nouveau en vitesse 4 pendant 30 s.
4. Garnir les cannelloni de cette farce et les déposer sur une plaque. Napper de crème liquide et saupoudrer avec le parmesan restant. Enfourner 35 min. Servir chaud.

Spaghetti all'amatriciana



Temps total 51 min.

4

Accessoires

Couteau hachoir
Mélangeur

Manuel
Slow cook

5 min.

-

46 min.

Conseil

Vous pouvez remplacer les lardons par des aubergines hachées.

- *400 g de spaghetti*
- *1 gousse d'ail*
- *½ peperoncino (ou piment)*
- *1 c. à s. d'huile d'olive*
- *200 g de lardons*
- *600 g de tomates concassées en conserve*
- *75 g de fromage râpé*
- *Sel & poivre*

1. Faire cuire les spaghetti dans une casserole d'eau bouillante comme indiqué sur l'emballage.
2. Éplucher la gousse d'ail et la mettre dans le robot cuiseur avec le piment. Hacher en vitesse 6 pendant 10 s.
3. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et placer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et les lardons par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 10 min. à 100°C sans le bouchon.
4. À la fin du programme, ajouter les tomates concassées par l'orifice du couvercle et saler/poivrer. Mettre le bouchon et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 à 95°C pendant 35 min.
5. Verser la sauce sur les pâtes et saupoudrer de fromage râpé. Mélanger et servir.



Lasagnes

Temps total 85 min.



4

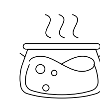
Accessoires

Couteau hachoir
Mélangeur
Batteur

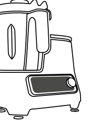
Slow cook,
Manuel



8 min.



30 min.



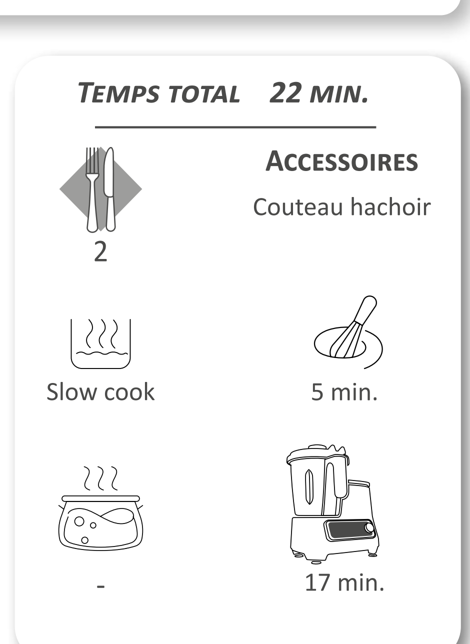
49 min.

- *300 g de viande de bœuf hachée*
- *1 gousse d'ail*
- *1 oignon*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *500 g de tomates pelées et égouttées (en conserve)*
- *10 g d'origan*
- *50 g de farine*
- *50 g de beurre*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *1 pincée de noix de muscade*
- *1 boîte de pâtes à lasagnes précuites*
- *100 g de gruyère râpé*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur sur les lames, ajouter l'huile et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
3. Ajouter la viande, les tomates et l'origan par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 35 min. à 90°C. Réserver la sauce et nettoyer le robot cuiseur.
4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Verser la farine, le lait et la noix de muscade dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.
5. Ajouter le beurre en petits morceaux par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 2 pendant 8 min. à 90°C.
6. Huiler une plaque et y verser un peu de sauce tomate. Recouvrir de feuilles de lasagnes, puis ajouter un peu de sauce tomate, de béchamel et de gruyère. Répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé tous les ingrédients, et saupoudrer de gruyère pour terminer. Enfourner 25 à 30 min.

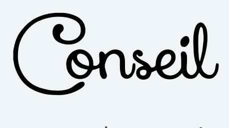


One pot pasta



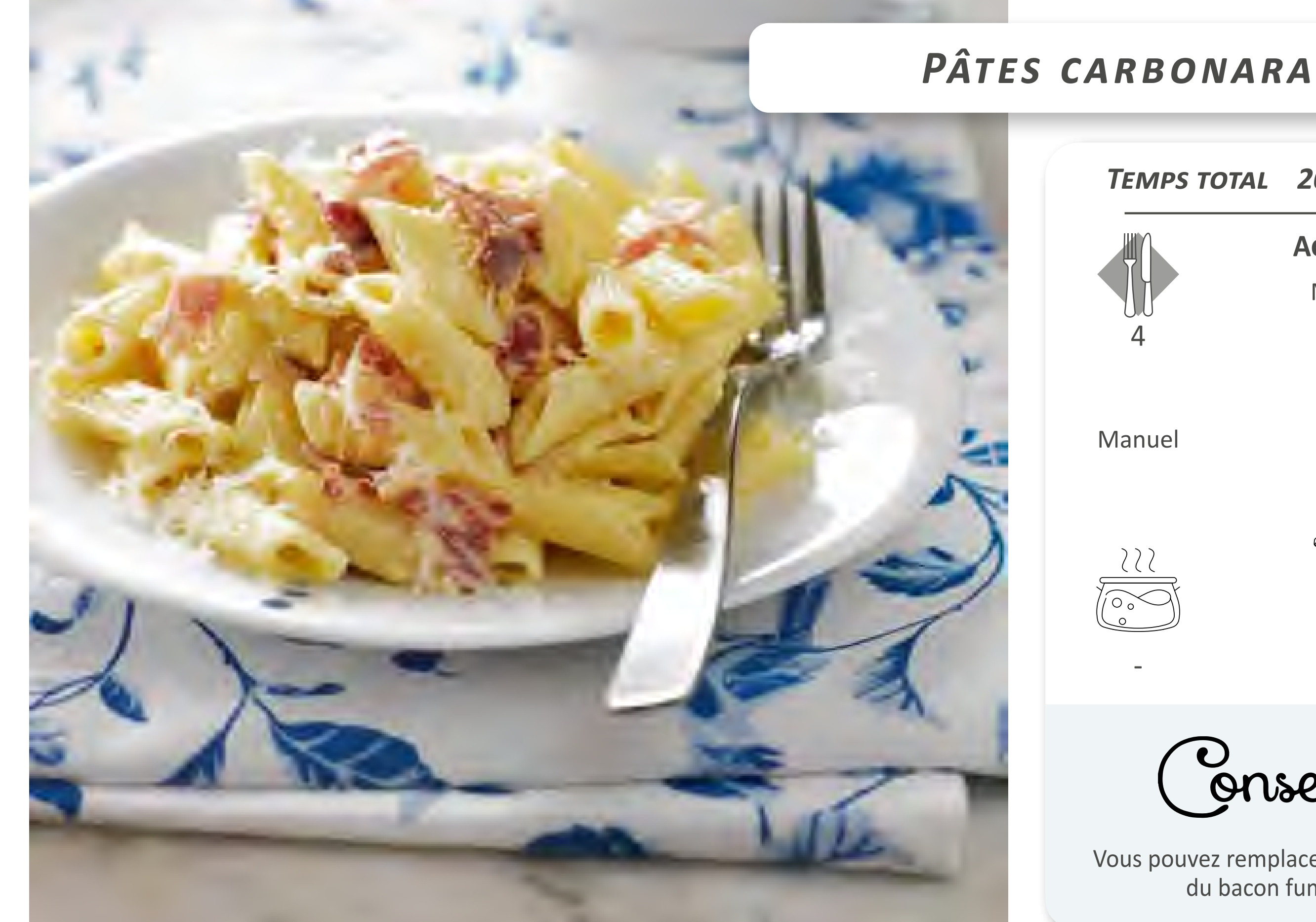
- 240 g de coquillettes
- 200 g de cubes de jambon
- 25 cl de crème liquide
- 80 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel & poivre

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve., fermer avec le bouchon.
2. Lancez le programme Slow cook à 100 °C en vitesse 1 pendant 17 min.
   Laisser reposer 5 min. avant de servir couvercle fermé.

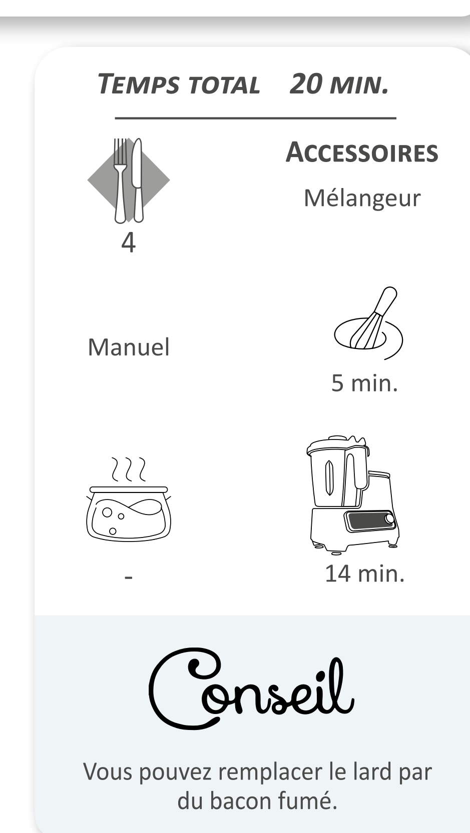


Conseil

Ajoutez quelques petits dés de courgettes.



Pâtes carbonara



Conseil

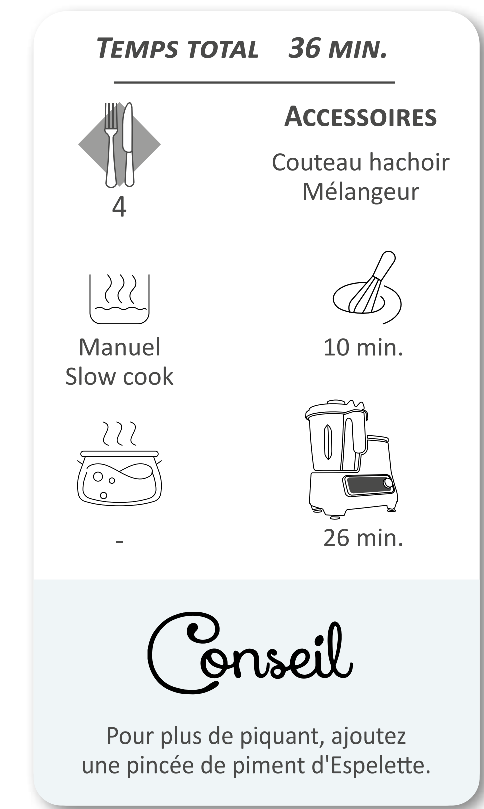
Vous pouvez remplacer le lard par du bacon fumé.

- 400 g de macaroni
- 200 g de lard
- 2 cl d'huile d'olive
- 30 cl de crème liquide
- 120 g de parmesan râpé
- 1 jaune d'œuf
- Poivre

1. Faire cuire les macaroni dans une grande casserole d'eau bouillante comme indiqué sur l'emballage.
2. Détailler le lard en petits morceaux et mettre le tout dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et régler la vitesse à 1 pendant 6 min. à 120°C sans le bouchon.
3. À la fin du programme, ajouter la crème et le jaune d'œuf, puis relancer le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 85°C.
4. Verser la sauce sur les pâtes égouttées et saupoudrer généreusement de parmesan et de poivre. Mélanger et servir.



PAELLA EXPRESS AUX CREVETTES



TEMPS TOTAL 36 MIN.

ACCESSOIRES
Couteau hachoir
Mélangeur

4

Manuel
Slow cook

10 min.

-

26 min.

Conseil

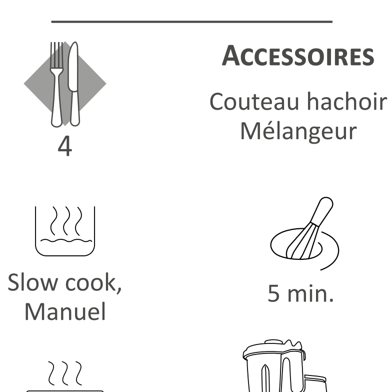
Pour plus de piquant, ajoutez une pincée de piment d'Espelette.

- *200 g de riz rond*
- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *1 poivron rouge*
- *1 boîte de tomates concassées*
- *20 crevettes rouges décortiquées*
- *2 filets de poulet émincés*
- *100 g de rondelles de chorizo*
- *3 c. à s. d'huile d'olive*
- *2 petites doses de safran*
- *50 cl de bouillon de volaille*
- *Thym citron (facultatif)*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'oignon et la gousse d'ail, puis les couper en morceaux. Laver, épépiner et couper le poivron rouge en morceaux. Mettre l'oignon et l'ail dans le bol du robot, puis hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Ajouter le poivron rouge par l'orifice du couvercle et hacher à nouveau les ingrédients en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer l'accessoire mélangeur, puis ajouter l'huile et le poulet. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 5 min. à 100°C.
3. Ajouter le safran, le bouillon de volaille, la boîte de tomates concassées, les crevettes, le chorizo et le riz par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer légèrement, puis lancer le programme Slow cook pendant 20 min. à 100°C sans le bouchon. Laisser reposer la paella 5 à 10 min. Au moment de servir, la parsemer de feuilles de thym citron.



RISOTTO



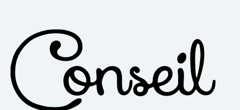
TEMPS TOTAL 33 MIN.

ACCESSOIRES
Couteau hachoir
Mélangeur

4

Slow cook,
Manuel

5 min.



-

27 min.

Conseil

Agrémentez le risotto de légumes, d'épices, d'herbes, etc. selon votre goût.

- *300 g de riz arborio*
- *50 g d'oignon blanc*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *8 cl de vin blanc*
- *90 cl de bouillon de volaille*
- *30 g de parmesan*
- *15 g de beurre*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et placer l'accessoire mélangeur sur les lames. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 7 min. sans le bouchon.
2. Au bout de 3 min., ajouter le riz par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc.
3. À la fin du programme, ajouter le bouillon de volaille par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 18 min. à 95°C sans le bouchon.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter le parmesan et le beurre, puis mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.

Risotto au jambon
et aux petits pois

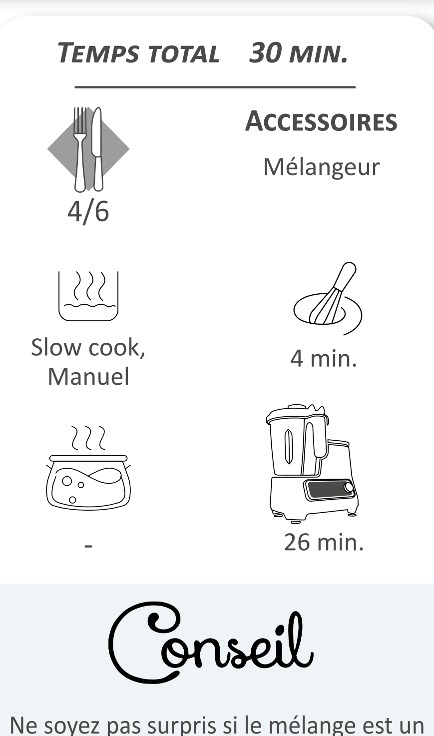


- *300 g de riz arborio*
- *1 échalote*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *8 cl de vin blanc*
- *90 cl de bouillon de volaille*
- *170 g de petits pois surgelés*
- *30 g de parmesan râpé*
- *80 g de jambon de Parme*

1. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur. Verser l'huile d'olive dans le robot et régler la vitesse à 1 (sans le bouchon) pendant 7 min. à 120°C.
2. Au bout de 3 min., ajouter le riz par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc par l'orifice du couvercle.
3. À la fin du programme, verser le bouillon de volaille par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 22 min. à 95°C avec le bouchon. Ajouter les petits pois 10 min. avant la fin de la cuisson.
4. Une fois la cuisson terminée, ajouter le parmesan et le jambon haché, puis mélanger délicatement avec la spatule. Rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.

Risotto aux gambas





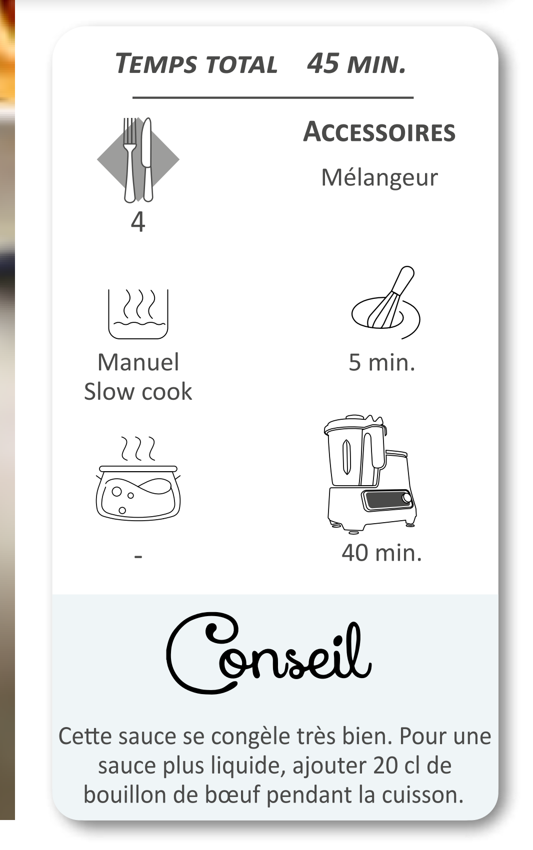
Conseil

Ne soyez pas surpris si le mélange est un peu liquide, le parmesan donnera une texture crémeuse au risotto.

- *300 g de riz arborio*
- *1 échalote*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *8 cl de vin blanc*
- *90 cl de bouillon de volaille*
- *250 g de gambas*
- *50 g de parmesan*
- *50 g de tomates séchées*
- *10 feuilles de basilic*
- *50 g de beurre*
- *Sel & poivre*

1. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement. Mettre les morceaux dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur sur les lames. Ajouter l'huile d'olive et lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 6 min. à 100°C sans le bouchon.
3. Quatre min. avant la fin de la cuisson, ajouter le riz et les crevettes par l'orifice du couvercle. Lorsqu'il ne reste qu'1 minute, ajouter le vin blanc. À la fin du programme, verser le bouillon de volaille par l'orifice du couvercle et lancer le programme Slow cook pendant 20 min. à 95°C avec le bouchon.
4. Une fois la cuisson terminée, ouvrir l'appareil et ajouter le parmesan, le beurre et les tomates en morceaux, puis mélanger délicatement avec une spatule. Saler et poivrer. Servir immédiatement, parsemé de feuilles de basilic.

SAUCE BOLOGNAISE



TEMPS TOTAL 45 MIN.

4

ACCESSOIRES
Mélangeur

Manuel
Slow cook

5 min.

-

40 min.

Conseil

Cette sauce se congèle très bien. Pour une sauce plus liquide, ajouter 20 cl de bouillon de bœuf pendant la cuisson.

- *300 g de bœuf*
- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *15 g d'huile d'olive*
- *500 g de pulpe de tomates*
- *30 g de sauce tomate*
- *1 c. à s. d'origan*
- *Sel & poivre*

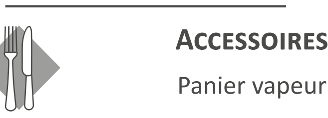
1. Couper le bœuf en dés et les mettre dans le robot cuiseur. Mixer en vitesse 8 pendant 10 s. Réserver dans un saladier à part.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les couper en morceaux. Mettre le tout dans le robot cuiseur et hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
3. Ouvrir l'appareil et placer l'accessoire mélangeur. Ajouter l'huile et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.
4. À la fin du programme, ajouter la viande, la pulpe de tomates et la sauce tomate, l'origan, le sel et le poivre par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 35 min. à 90°C.
5. Une fois la cuisson terminée, servir avec des pâtes.





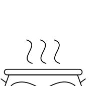
TAGLIATELLES DE LÉGUMES

TEMPS TOTAL 30 MIN.



2

ACCESSOIRES
Panier vapeur



Steam



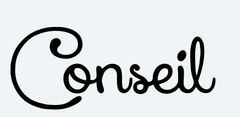
5 min.

-

25 min.

- *200 g de carottes*
- *100 g de panais*
- *50 g de jambon confit*
- *20 g de parmesan râpé*
- *5 cl de crème légère liquide*
- *Poivre*

1. Éplucher les carottes et le panais, puis les couper en lanières à l'aide d'un économe.
2. Verser 0,7 L d'eau dans le robot cuiseur. Mettre les légumes dans le panier vapeur, puis le placer dans le robot. Lancer le programme Steam pendant 25 min.
3. Couper le jambon en allumettes. Mettre le jambon, le parmesan et la crème dans un bol, poivrer et bien mélanger.
4. Une fois la cuisson terminée, verser les tagliatelles de légumes dans un bol et mélanger. Servir immédiatement.

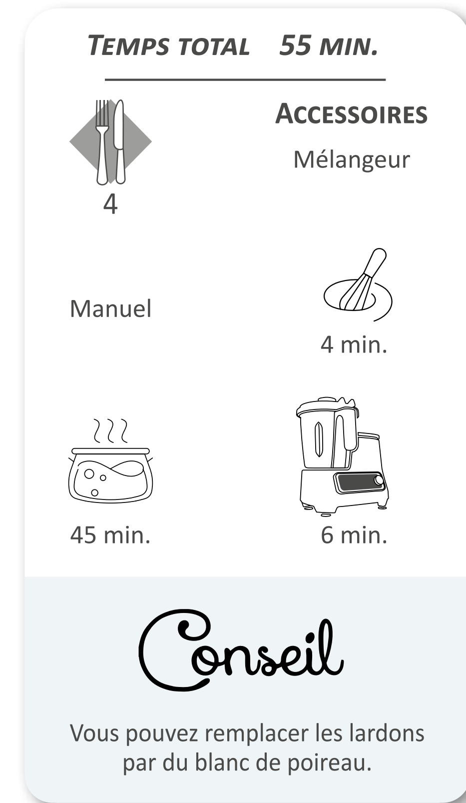


Conseil

Le panais est un légume d'hiver. L'été, vous pouvez le remplacer par de la courgette et remplacer la sauce par du pesto.

Quiche lorraine





Conseil

Vous pouvez remplacer les lardons par du blanc de poireau.

- *1 pâte brisée (voir p. 20)*
- *300 g de lardons*
- *4 œufs*
- *200 g de crème légère liquide*
- *1 c. à s. de noix de muscade*
- *100 g de gruyère râpé*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Étaler la pâte sur un moule, la recouvrir de papier cuisson et la lester avec des légumes secs. Enfourner 15 min. Laisser refroidir.

2. Mettre les lardons dans le robot cuiseur équipé du mélangeur et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C. Les déposer ensuite sur du papier cuisson et nettoyer le robot.

3. Verser les œufs battus, la crème et la noix de muscade dans le robot cuiseur. Saler e poivrer puis mélanger en vitesse 3 pendant 45 s.

4. Tapisser le fond du moule avec les lardons, ajouter le mélange crème/œufs et saupoudrer de gruyère râpé. Enfourner environ 30 min. Servir chaud ou froid.

Tourte au fromage





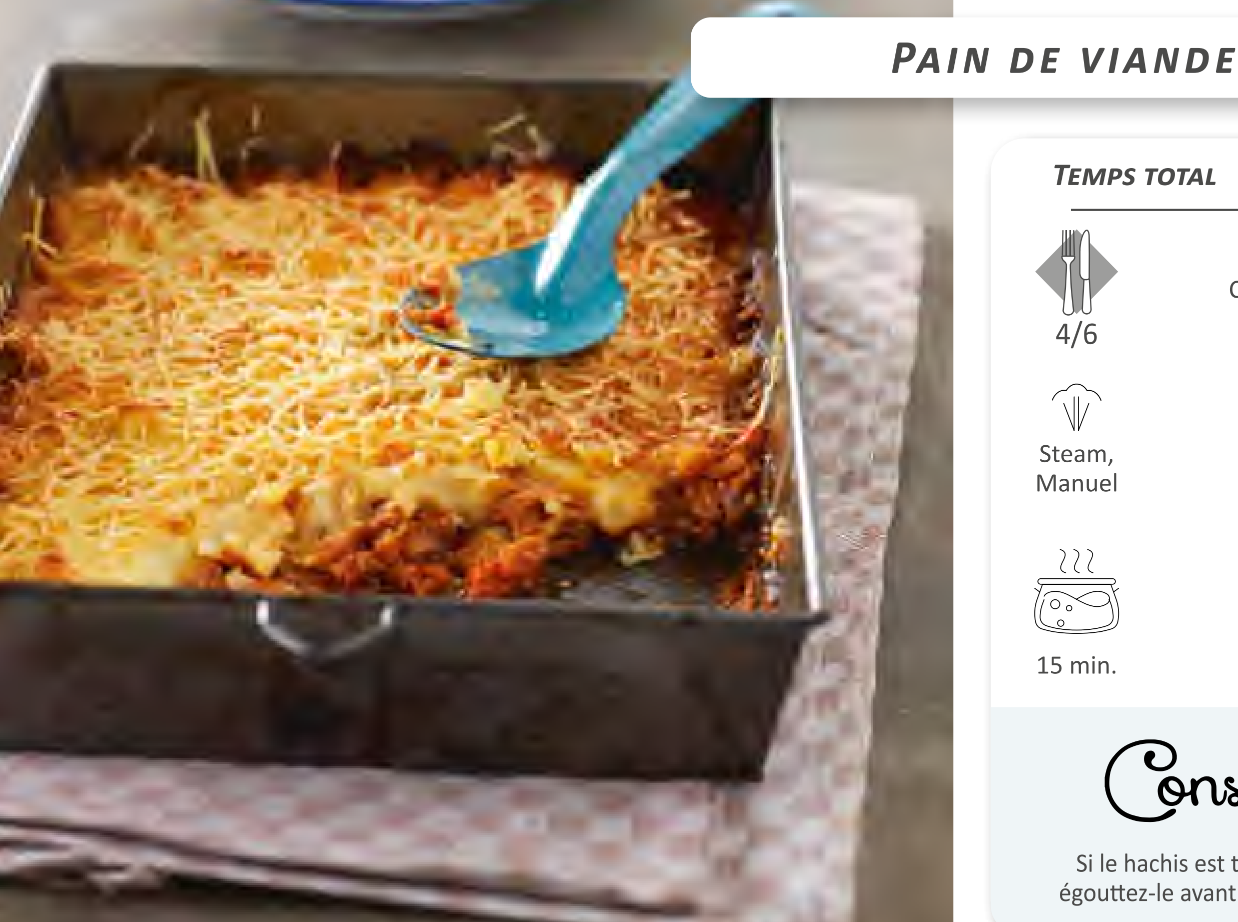
- *200 g de tranches de fromage de vache mi-vieux*
- *1 pâte brisée*
- *200 g de lard*
- *3 œufs*
- *2 jaunes d'œuf*
- *25 cl de crème légère liquide*
- *Noix de muscade moulue*
- *Sel & poivre*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

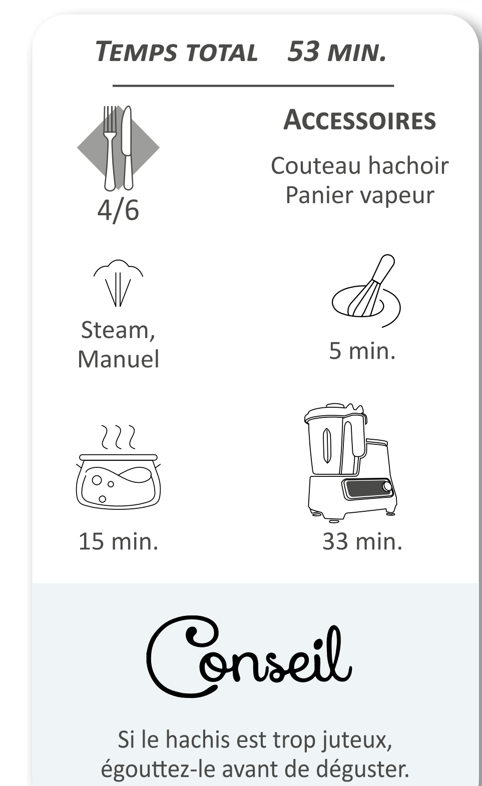
2. Couper le lard en lamelles et mettre le tout dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire mélangeur. Régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C. Déposer le lard sur du papier cuisson et nettoyer le robot cuiseur.

3. Ajouter les œufs et les jaunes battus, la crème liquide et la noix de muscade par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.

4. Tapisser le fond du moule de morceaux de lard, verser mélange crème/œufs par-dessus et recouvrir de tranches de fromages. Enfourner environ 30 min. Servir chaud ou froid.



PAIN DE VIANDE



TEMPS TOTAL 53 MIN.

4/6

ACCESSOIRES

Couteau hachoir
Panier vapeur

Steam,
Manuel

5 min.

15 min.

33 min.

Conseil

Si le hachis est trop juteux, égouttez-le avant de déguster.

- *1 oignon*
- *350 g de viande cuite*
- *10 cl de sauce tomate*
- *10 brins de persil plat*
- *800 g de pommes de terre*
- *150 g de beurre salé + une noix pour le plat*
- *50 g de fromage râpé (facultatif)*
- *Sel & poivre*
- *0,7 L d'eau*

1. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7). Éplucher l'oignon et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.
2. Ajouter la viande, la sauce tomate et le persil par l'orifice du couvercle et hacher en vitesse 7 pendant 20 s.
3. Ouvrir le couvercle et ramener le mélange au centre à l'aide d'une spatule. Verser la préparation sur une plaque préalablement beurrée. Nettoyer le robot cuiseur.
4. Éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés. Verser 0,7 L d'eau dans le robot cuiseur et déposer les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancer le programme Steam pendant 30 min. Vider l'eau. Mettre les pommes de terre cuites et le beurre dans le robot cuiseur, puis mixer en vitesse 4 pendant 1 minute 30 s.
5. Goûter et rectifier l'assaisonnement selon votre goût. Recouvrir la viande de purée et saupoudrer le tout de fromage râpé. Faire gratiner au four pendant 15 min. Servir chaud.



GALETTES DE POMMES DE TERRE

TEMPS TOTAL 31 MIN.

4

ACCESSOIRES

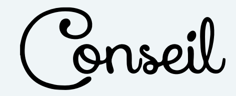
Couteau hachoir

Manuel

5 min.

15 min.

11 min.



Conseil

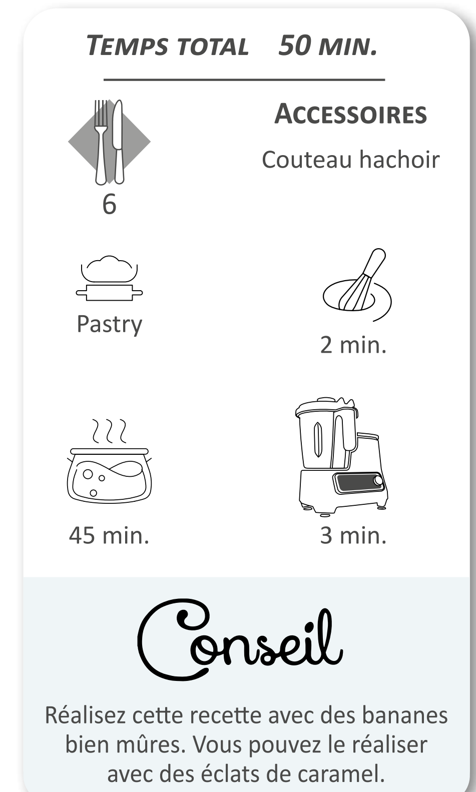
Pour un goût plus doux, vous pouvez remplacer l'oignon par la même quantité de poireau.

- *500 g de pommes de terre*
- *50 g d'oignon*
- *1 œuf + 1 jaune*
- *60 g de farine*
- *Sel & poivre*
- *Huile*
- *25 cl d'eau*

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés.
2. Éplucher l'oignon, le couper grossièrement et le mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s. Réserver.
3. Mettre les pommes de terre et 25 cl d'eau dans le robot cuiseur. Faire fonctionner sans vitesse pendant 10 min. à 100°C.
4. À la fin du programme, ajouter la farine, l'œuf, le jaune et l'oignon par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis mélanger en vitesse 3 pendant 20 s. Retirer le bol du socle, ouvrir l'appareil et mélanger avec la spatule. S'il reste des grumeaux, mélanger à nouveau en vitesse 3 pendant 20 s.
5. Former de petites galettes et les faire dorer de chaque côté à la poêle avec un peu d'huile pendant 15 min. environ.

Banana bread





Réalisez cette recette avec des bananes bien mûres. Vous pouvez le réaliser avec des éclats de caramel.

- *100 g de beurre demi-sel mou*
- *100 g de sucre cassonade*
- *2 œufs*
- *5 cl de crème liquide*
- *120 g de pépites de chocolat*
- *220g de farine*
- *2 c. à c. rases de levure chimique*
- *2 bananes (250 g environ)*

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Dans le robot, mettez le beurre en morceaux, le sucre, les œufs, la crème liquide, la farine et la levure. Lancez le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2,30 mn.

2. Épluchez les bananes et coupez-les grossièrement. À la fin du programme, ajoutez-les avec les pépites de chocolat, puis mixez avec le programme Pastry pendant 30 s. en vitesse 4.

3. Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de papier cuisson et enfournez pour 45 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160 °C (th. 5).

4. Laissez refroidir, puis démoulez.

Brioche







Avant de mettre la brioche au four, badigeonnez la pâte de jaune d'œuf ou d'œuf battu pour lui donner un aspect doré et brillant.

- *3 cuil. de lait demi-écrémé*
- *1 sachet de levure boulangère*
- *2 œufs*
- *250 g de farine semi-complète*
- *50 g de sucre*
- *1 c. à c. de sel*
- *80 g de beurre mou*
- *100 g d'amandes caramélisées*

1. Diluer la levure dans le lait tiède. Verser le mélange dans le robot cuiseur. Ajouter les œufs, la farine, le sucre et le sel. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min. Ajouter le beurre en petits cubes par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 6 pendant 2 min.

2. Une fois le programme terminé, le relancer à 30°C sans vitesse pendant 40 min. pour que la pâte double de volume.

3. Incorporer les amandes caramélisées à la pâte et mélanger. Former une boule, la déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et la couvrir d'un linge. Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

4. Préchauffer le four à 160°C. Enfourner 30 min. Laisser refroidir sur une grille.

BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 122 MIN.

4/6

ACCESSOIRES

Couteau hachoir

Manuel Pastry

90 min.

25 min.

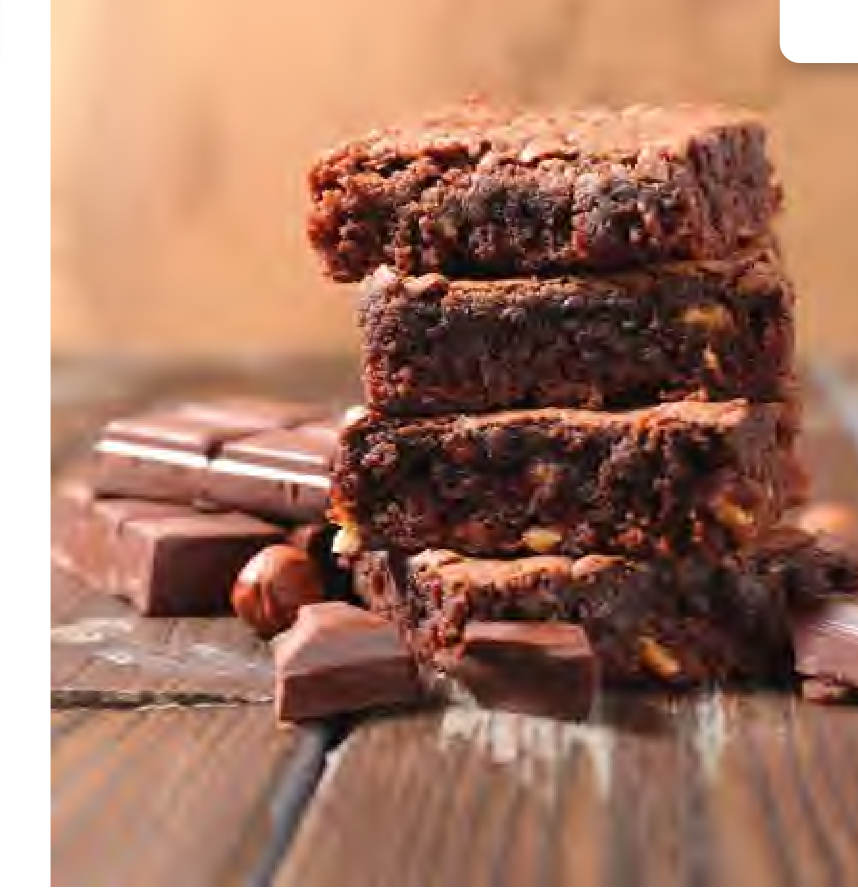
7 min.

Conseil

Remplacez la pâte à tartiner au chocolat par de la crème d'amande, de la confiture, etc.

- *200 g de pâte à tartiner au chocolat (voir la recette)*
- *13 cl de lait demi-écrémé*
- *1 sachet de levure boulangère*
- *3 jaunes d'œuf*
- *300 g de farine semi-complète*
- *40 g de sucre*
- *40 g de beurre coupé en petit morceaux*
- *50 g de copeaux de chocolat (facultatif)*
- *Sel*

1. Verser le lait et la levure dans le robot cuiseur et faire chauffer à 35°C en vitesse 2 pendant 3 min. Ajouter la farine, les 2 jaunes d'œuf, le sel, le sucre et le beurre par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min.
2. Travailler la pâte à la main pendant 1 minute et l'étaler à l'aide d'un rouleau pour former un triangle. Découper 8 bandes et les recouvrir de pâte à tartiner au chocolat. Rouler chaque bande sur elle-même et les mettre dans un moule. Laisser reposer 1 h 30 min. à l'abri des courants d'air.
3. Préchauffer le four à 165°C (thermostat 5/6). Badigeonner la brioche avec le reste de jaune d'œuf et la saupoudrer de copeaux de chocolat. Enfourner 25 min.



BROWNIE

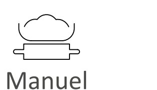
TEMPS TOTAL 50 MIN.



4/6

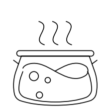
ACCESSOIRES

Couteau hachoir

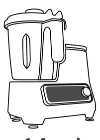


Manuel Pastry

5 min.



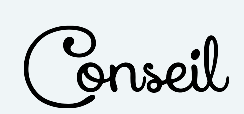
30 min.



14 min.

- *200 g de chocolat noir*
- *200 g de beurre salé*
- *160 g de sucre*
- *80 g de farine*
- *4 œufs*
- *1 c. à s. de levure chimique*
- *100 g de noix*

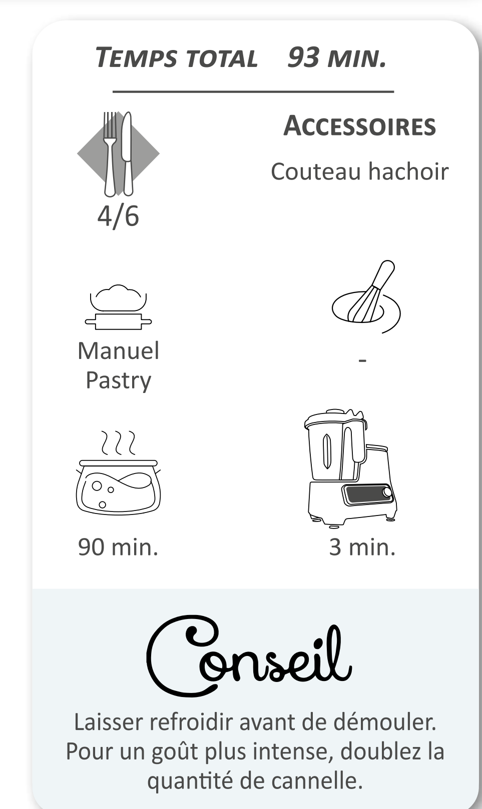
1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux dans le robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 10 min. à 45°C.
2. Ajouter le sucre, la farine, les œufs, la levure et les noix par l'orifice du couvercle. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min.
3. Tapisser un moule à gâteau carré de papier cuisson. Verser le mélange dans le moule et enfourner. Faire cuire pendant 20 à 30 min.
4. Une fois la cuisson au four terminée, laisser refroidir et démouler.



Vous pouvez utiliser des pistaches, des noisettes, des amandes ou même un mélange de deux de ces ingrédients pour varier le goût de ce dessert.



Carrot cake



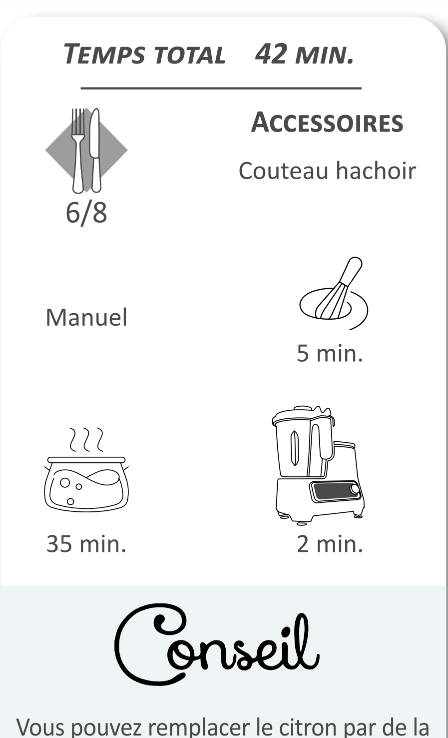
- *300 g de carottes*
- *3 œufs*
- *190 g de sucre roux*
- *260 g de farine*
- *½ c. à s. de cannelle*
- *½ c. à s. de noix de muscade*
- *1 c. à s. d'extrait de vanille*
- *1 sachet de levure chimique (11 g)*
- *25 cl d'huile de tournesol*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Éplucher les carottes et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 20 s. Réserver dans un saladier à part.
2. Mettre le reste des ingrédients dans le robot cuiseur et lancer le programme Pastry pendant 2 min 30 en vitesse 4.
3. Une fois le programme terminé, ajouter les carottes par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 20 s. Tapisser un moule de papier cuisson et y verser le mélange. Enfourner pendant 1 h 30 environ. Pour vérifier la cuisson, planter la pointe d'un couteau dans le gâteau. Elle doit ressortir sèche.





Cheese cake

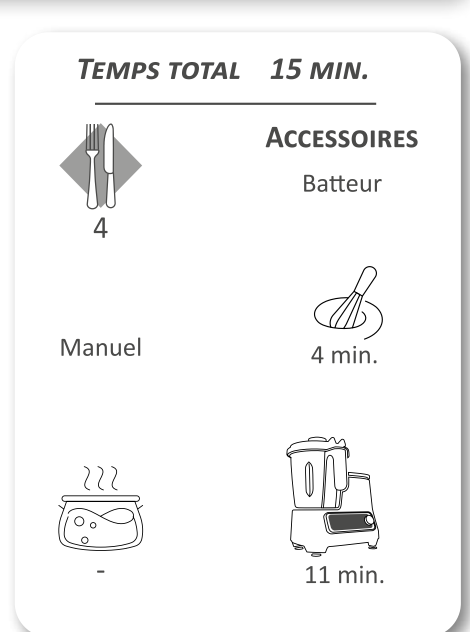


- *50 g de beurre*
- *80 g de biscuits*
- *300 g de fromage frais (Philadelphia ®)*
- *90 g de crème fraiche épaisse*
- *100 g de de sucre*
- *1 cuillère de maïs*
- *2 oeufs*
- *2 c. à c. de jus de citron*
- *1 c. à c. d'arôme de vanille*

1. Préchauffez le four à 180 ° C (Thermostat 6).Mettez les biscuits dans le robot et hachez à la vitesse 8 pendant 15 s.Mettre le beurre coupé en petits morceaux dans le robot de cuisine à travers le trou du couvercle et faire fondre à la vitesse 2 pendant 2 min. à 80 ° C. Mélanger à la vitesse 4 pendant 30 s.
2. Couvrez le fond d'un moule (23 cm) avec ce mélange. Utilisez le dos d'une cuillère pour étaler et laisser refroidir.
3. Rincez le robot de cuisine. Ajoutez dans le robot le fromage frais, la crème fraiche, le sucre, les œufs, la fécule de maïs, l'arôme de vanille et le jus de citron. Mélanger à la vitesse 6 pendant 30 s. Versez le mélange dans le moule.
4. Cuire au four 35 min. Servir froid



CHOCOLAT CHAUD

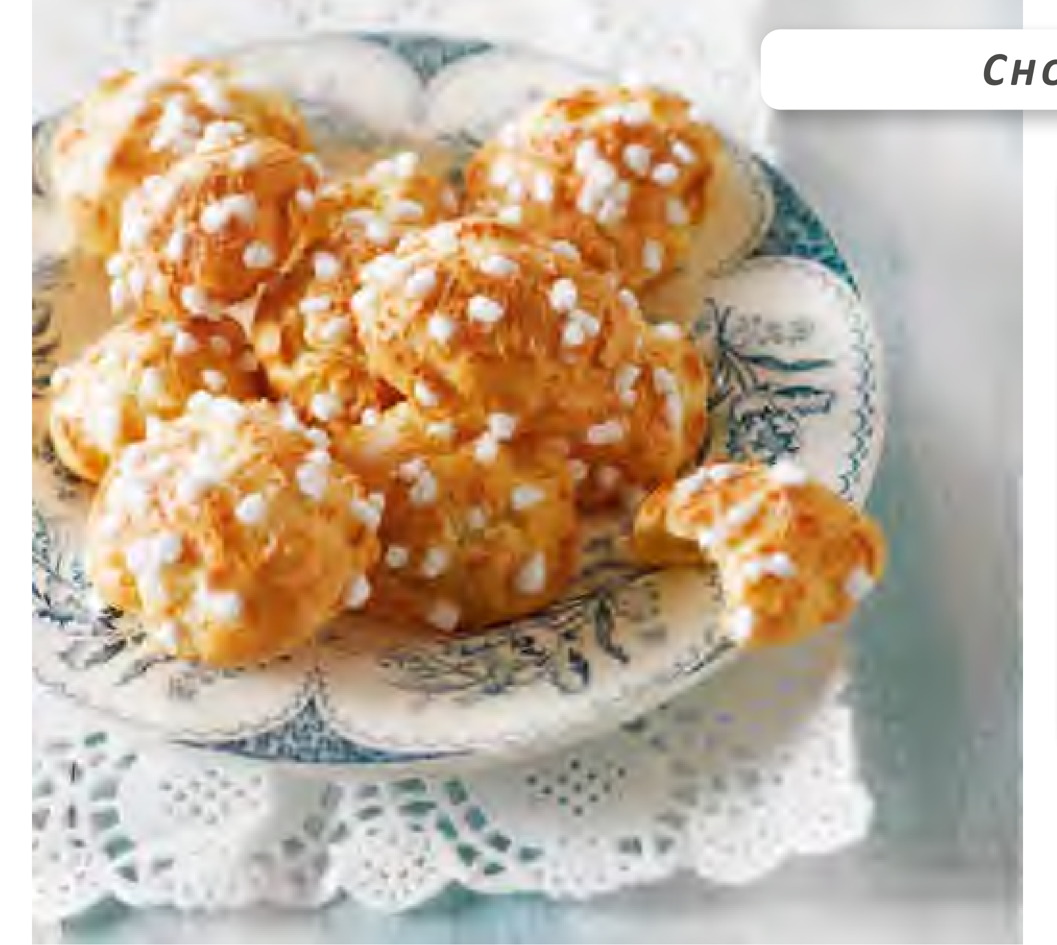


- 1 L d'eau
- 100 g de sucre
- 50 g de cacao en poudre
- 300 g de chocolat noir (55 % min.)

1. Couper le chocolat en morceaux, le verser dans le bol du batteur et le mixer en vitesse 8 pendant 30 s. Ajouter l'eau, le cacao en poudre et le sucre par l'orifice du couvercle.
2. Régler la vitesse à 2 pendant 10 min. à 100°C. Retirer ensuite le mélange du bol et le verser dans une carafe. Laisser reposer 5 min. pour qu'il finisse d'épaissir.
3. Verser le chocolat dans des tasses individuelles et servir très chaud.

Conseil

Vous pouvez remplacer l'eau par du lait de vache, d'avoine ou au soja pour préparer le chocolat chaud. Ajoutez une pincée de cannelle en poudre avant de servir.



CHOUQUETTES



- 80 g de beurre
- 25 cl d'eau
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 100 g de sucre perlé
- Sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Dans le robot mettez 25 cl d'eau, le beurre en morceaux et le sel. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 90 °C pendant 3 min.
2. Une fois le programme achevé, ajoutez la farine et mélangez en vitesse 2 pendant 1 min.
3. Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de le faire refroidir. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau pour pétrir/concasser. Réglez le robot en vitesse 3 pendant 4 min et ajoutez un oeuf par minute par l'orifice du couvercle.
4. Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère faites de petits tas de pâte, puis saupoudrez-les de sucre perlé. Enfournez et faites cuire pendant 25 à 30 min.

Churros





- *320 g de farine*
- *20 cl d'eau*
- *1 c. à s. d'huile*
- *1 c. à c. de sel*

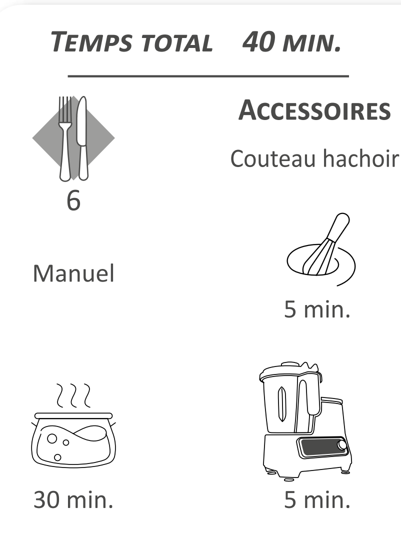
1. Verser l'eau, le sel et l'huile dans le bol du robot cuiseur. Régler la vitesse à 1 pendant 4 min. à 100°C.
2. Ajouter la farine par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 4 pendant 1 minute. Bien mélanger la pâte avec la spatule et la laisser refroidir à température ambiante.
3. Verser la pâte dans une machine à churros ou une poche à douille en étoile et la faire frire dans de l'huile bouillante.
4. Égoutter l'huile sur du papier absorbant.
5. Saupoudrer les churros de sucre avant de servir et les accompagner de chocolat chaud.



L'utilisation d'une machine à churros est vivement conseillée pour éviter tous risque de brûlures durant la cuisson. Accompagnez les churros de chocolat chaud.

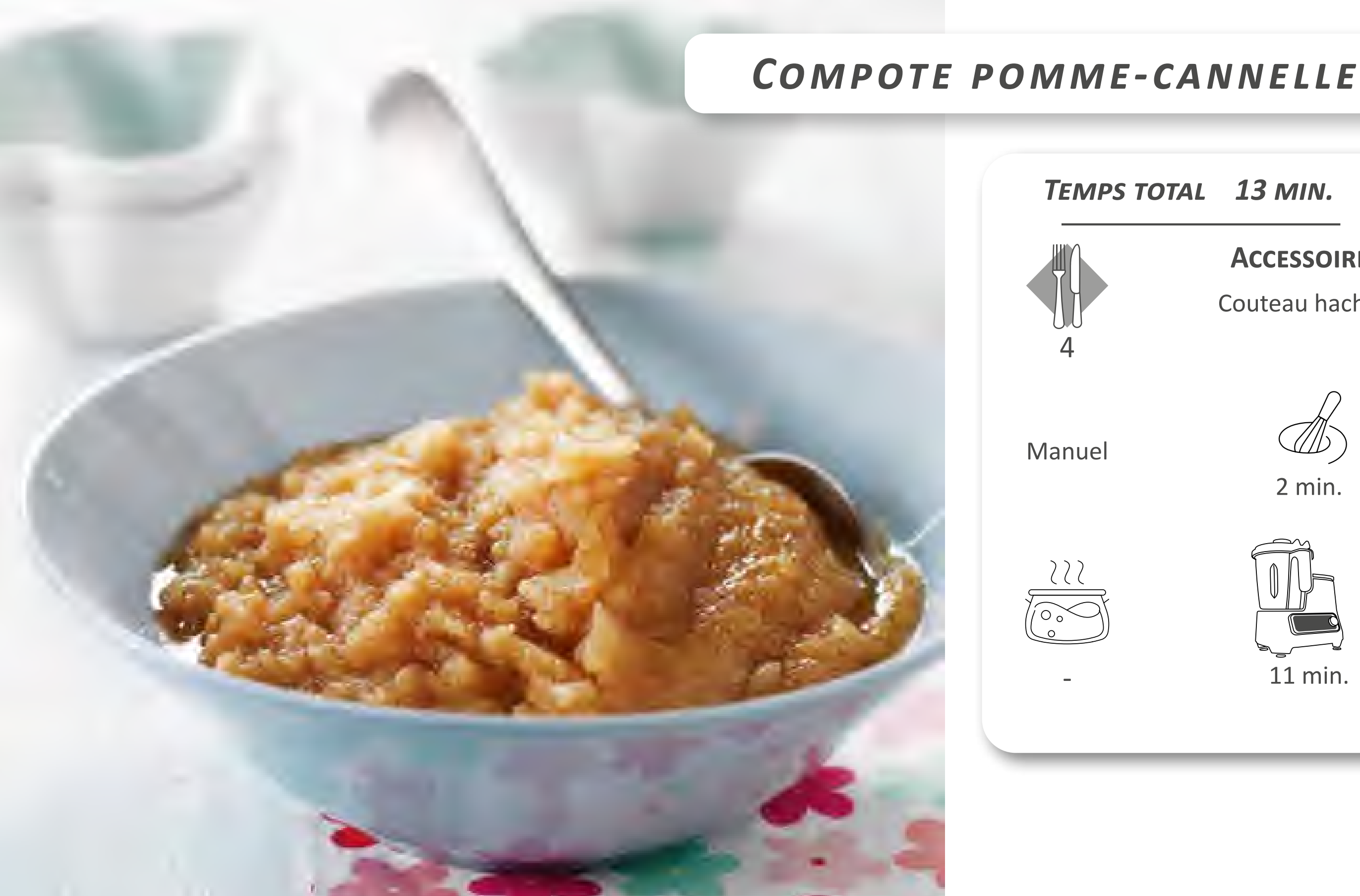
Clafouti





- *80 g de sucre*
- *80 g de farine*
- *½ sachet de sucre vanillé*
- *12 cl de crème liquide*
- *3 cuillère à soupe de lait*
- *3 oeufs*
- *500 g de mirabelles*

1. Préchauffez votre four à 210 ° C. Dénoyautez les mirabelles et placez-les dans un plat beurré. Placez dans le robot l'accessoire hachoir puis versez les oeufs, le sucre et la farine. Fermez le couvercle puis sélectionnez le mode Manuel, vitesse 8 pendant 2 min. et appuyez sur Start.
2. Ajoutez le sucre vanillé, la crème liquide et le lait. Fermez le couvercle et lancez en mode Manuel, vitesse 8 pendant 1 min. supplémentaire et appuyez sur Start.
3. Disposez les mirabelles dans le moule et versez la pâte dessus. Enfournez pendant 30 min. Laissez tiédir avant de déguster.



Compote pomme-cannelle



- *1 kg de pommes*
- *80 g de sucre roux*
- *10 cl de jus de citron*
- *1 c. à s. de cannelle*

1. Éplucher les pommes, enlever le trognon et les couper en quatre.
2. Mettre le tout dans le robot cuiseur, ajouter le sucre roux, le jus de citron et la cannelle. Lancer la cuisson en vitesse 1 pendant 10 min. à 105°C.
3. Une fois la cuisson terminée, mixer en vitesse 4 pendant 40 s.

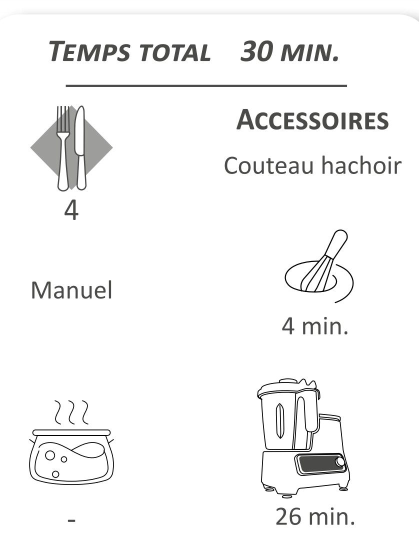


Vous pouvez remplacer la cannelle par de la vanille.
Pour une compote plus fluide, mixez à nouveau 20 s.
Remplacez la moitié des pommes par des poires.



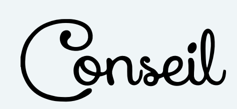


Confiture de fruits rouges



- *600 g de fruits rouges (mûres, framboises, fraises)*
- *400 g de sucre*
- *5 cl de jus de citron*
- *1 feuille de gélatine (2 g)*

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot cuiseur muni du couteau hachoir. Mixer en vitesse 3 pendant 10 s.
2. Régler la vitesse à 2 pendant 25 min. à 105°C sans le bouchon. Cinq min. avant la fin du programme, ajouter la feuille de gélatine réhydratée dans de l'eau froide par l'orifice du couvercle.
3. Verser le mélange dans des bocaux hermétiques.



La gélatine permet de diminuer la quantité de sucre employée dans la confiture. Pour se transformer en confiture, le mélange doit atteindre 105°C.

COOKIES AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 18 MIN.

ACCESSOIRES
Couteau hachoir

12 pièces

Manuel — 4 min.

13 min. — 1 min.

Conseil

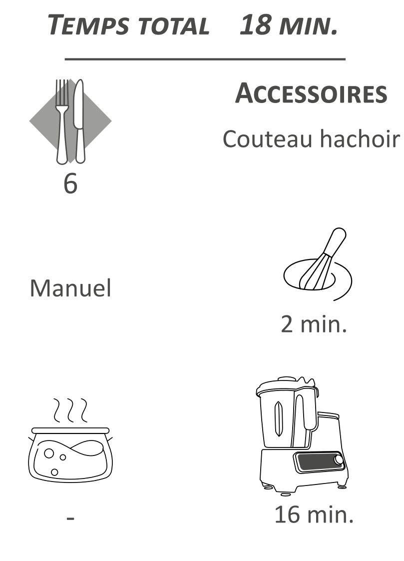
Utilisez du chocolat blanc ou du chocolat au lait, ou ajoutez des fruits secs (ex. : noisettes, bananes séchées). Si vous n'avez pas de copeaux de chocolat, hachez des carrés de chocolat en vitesse 6 pendant 5 s.

- *175 g de farine*
- *100 g de sucre roux*
- *125 g de beurre demi-sel*
- *½ c. à c. de levure chimique*
- *½ c. à c. de bicarbonate*
- *1 c. à c. d'extrait de vanille*
- *1/4 c. à c. de sel*
- *1 œuf*
- *150 g de copeaux de chocolat noir*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre la farine, le sucre, l'extrait de vanille, la levure, le bicarbonate, le sel le beurre et l'œuf dans le bol. Faire fonctionner le robot en vitesse 6 pendant 20 s.
   Ajouter les copeaux de chocolat par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 5 s.
3. Pendant ce temps, couvrir une plaque de papier cuisson.
4. À l'aide d'une cuillère, déposer de petits tas de pâte sur la plaque en les répartissant de façon uniforme.
5. Enfourner 13 min. Laisser refroidir sur une grille. Les cookies doivent être bien dorés et mous une fois la cuisson terminée.
   Ils durciront en se refroidissant.
   Si vous n'avez pas de copeaux de chocolat, hacher des carrés de chocolat en vitesse 6 pendant 5 s.

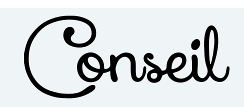
COULIS DE FRUITS ROUGES





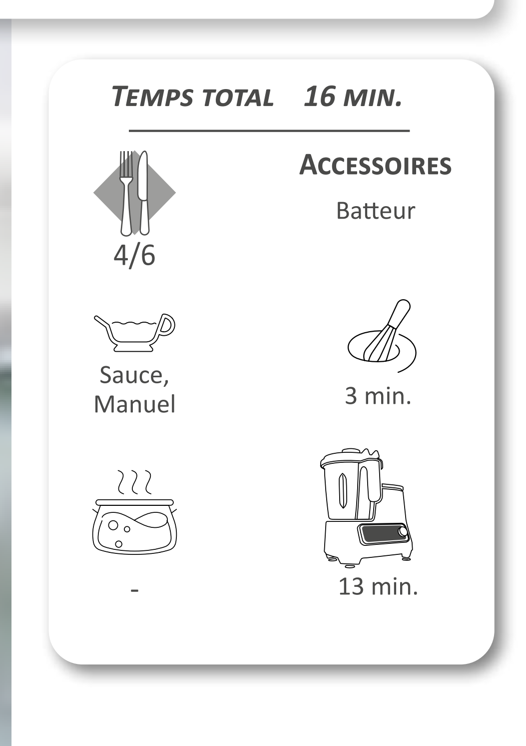
- *200 g de fraises*
- *200 g de cerises*
- *50 g sucre*
- *5 cl d'eau*

1. Laver les fruits, couper les fraises en deux et dénoyauter les cerises.
2. Mettre les fruits, 5 cl d'eau et le sucre dans le robot cuiseur.
3. Lancer le programme Sauce en vitesse 3 pendant 15 min. à 80°C.
4. Attendre que le mélange refroidisse, puis mixer en vitesse 12 pendant 10 s.



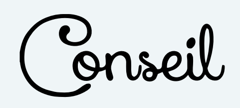
Ce coulis se congèle très bien. Pourquoi ne pas doubler les quantités en hiver ?

Crème anglaise



- *6 jaunes d'œuf*
- *80 g de sucre*
- *50 cl de lait*
- *1 c. à s. d'extrait de vanille*

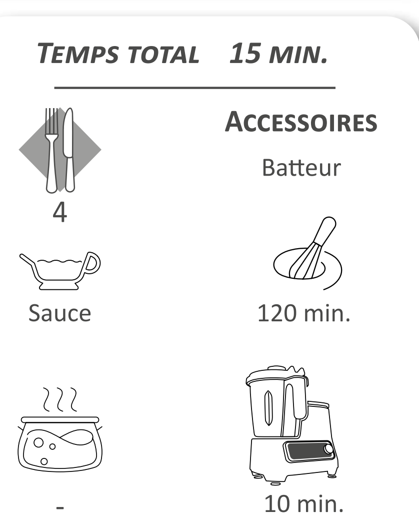
1. Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Battre le mélange en vitesse 3 pendant 1 min. Après 30 s., ajouter l'extrait de vanille et le lait par l'orifice du couvercle.
2. Lancer le programme Sauce en vitesse 1 à 85°C pendant 12 min.
3. Une fois la cuisson terminée, réserver dans une saucière au frigo avant de servir..



Vous pouvez utiliser 3 œufs entiers au lieu de 6 jaunes.

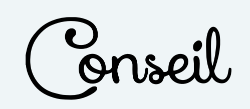
Crème au chocolat





- *125 g de chocolat*
- *50 g de sucre*
- *2 œufs*
- *0,5 L de lait*
- *2 cuil. de farine*

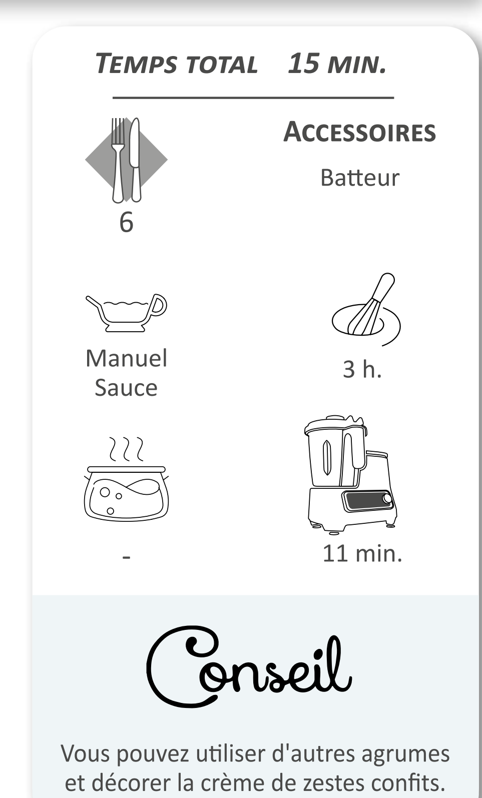
1. Couper le chocolat en morceaux. Ajouter tous les ingrédients dans le bol du robot équipé du batteur, fermer le couvercle et mettre le bouchon. Lancer le programme Sauce en vitesse 4 pendant 10 min. à 85°C.
2. Une fois la préparation terminée, remplir 4 ramequins et les mettre au moins 2 heures au réfrigérateur.



Pour un goût de chocolat plus intense, doublez la quantité de chocolat. Ajoutez une cuillère à soupe de crème de noisettes pour obtenir une crème chocolat-noisettes.

Crème au citron





Temps total 15 min.

Accessoires

Batteur

6

Manuel Sauce

3 h.

-

11 min.

Conseil

Vous pouvez utiliser d'autres agrumes et décorer la crème de zestes confits.

- *3 œufs*
- *150 g de sucre*
- *20 g de Maïzena*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *18 cl de jus de citron*

1. Mettre les œufs et le sucre dans le bol du robot cuiseur équipé du batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.
2. Diluer la Maïzena® dans le lait, l'ajouter par l'orifice du couvercle et lancer le programme Sauce en vitesse 2 à 90°C pendant 10 min. sans le bouchon. Quand l'appareil démarre, incorporer le jus de citron par l'orifice du couvercle.
3. Une fois la cuisson terminée, répartir la crème dans les ramequins. Couvrir de film transparent et mettre 3 à 4 h au réfrigérateur. Déguster bien frais.

Crème brûlée à la vanille





Temps total 35 min.



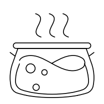
Accessoires

Batteur

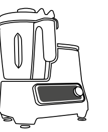
4/6

Manuel

4 min.



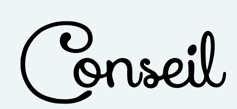
25 min.



6 min.

- *6 jaunes d'œuf*
- *80 g de sucre*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *1 c. à s. d'extrait de vanille*
- *1 c. à s. de cannelle moulue*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. Après 30 s., ajouter le lait et la vanille par l'orifice du couvercle.
3. Faire fonctionner le robot en vitesse 3 pendant 5 min. à 70°C.
4. Une fois la cuisson terminée, verser la crème obtenue dans des ramequins, les mettre au bain-marie et enfourner 25 min. Saupoudrer de cannelle et servir.

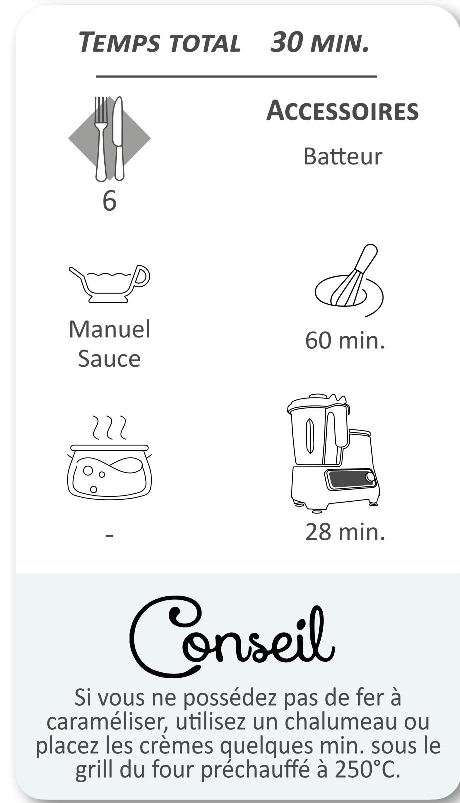


Conseil

Servez ce dessert avec du caramel ou un coulis de fruits.



CRÈME CATALANE



TEMPS TOTAL 30 MIN.

6

ACCESSOIRES
Batteur

Manuel
Sauce

60 min.

-

28 min.

Conseil

Si vous ne possédez pas de fer à caraméliser, utilisez un chalumeau ou placez les crèmes quelques min. sous le grill du four préchauffé à 250°C.

- *1 orange fraîche*
- *1 citron frais*
- *70 cl de lait*
- *120 g de sucre*
- *1 bâton de cannelle*
- *2 œufs*
- *3 jaunes d'œuf*
- *30 g de Maïzena*
- *Sucre roux pour caraméliser*

1. Laver l'orange et le citron, puis retirer le zeste à l'aide d'un économe.

2. Verser le lait, 60 g de sucre, la cannelle et les zestes dans le robot cuiseur. Faire chauffer sans vitesse à 90°C pendant 7 min. Filtrer le mélange avec un tamis.

3. Rincer le bol de cuisson et placer l'accessoire batteur. Mettre les œufs, les jaunes, la Maïzena® et le sucre restant dans le bol. Mélanger en vitesse 2 pendant 1 min. Après 30 s., ajouter l'infusion de lait par l'orifice du couvercle.

4. Lancer le programme Sauce en vitesse 1 à 90°C pendant 10 min.

5. Remplir 6 ramequins avec le mélange et les mettre 1 h au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre roux et les caraméliser à l'aide d'un fer à caraméliser.



CRÊPES

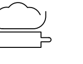


TEMPS TOTAL 12 MIN.



4/6

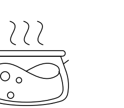
ACCESSOIRES
Couteau hachoir



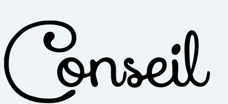
Manuel
Pastry



5 min.



-



7 min.

Conseil

Vous pouvez remplacer le lait par du lait végétal (lait de riz ou d'amande).

- *50 g de beurre*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *4 œufs*
- *50 g de sucre*
- *250 g de farine*

1. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et régler la vitesse à 2 pendant 2 min. à 80°C.

2. Ajouter le lait, les œufs et le sucre par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et lancer le programme Pastry en vitesse 5 pendant 2 min. 30.

3. Au bout de 10 s, ajouter progressivement la farine par l'orifice du couvercle et continuer de battre la préparation pendant 2 min.

4. Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu vif et la beurrer légèrement.
Quand elle est chaude, verser une louche de pâte. Attendre quelques min., retourner la crêpe et la laisser cuire encore 1 à 2 min.
La faire glisser sur une assiette et répéter avec une nouvelle louche de pâte jusqu'à épuisement de l'appareil.

Crumble aux pommes





- *150 g de farine*
- *125 g de poudre d'amandes*
- *200 g de beurre demi-sel*
- *150 g de sucre*
- *850 g de pommes*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

2. Mettre la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre dans le robot cuiseur et lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 1 min. 30.

3. Éplucher les pommes et les couper en dés, puis les déposer dans un plat. Recouvrir les pommes avec la pâte.

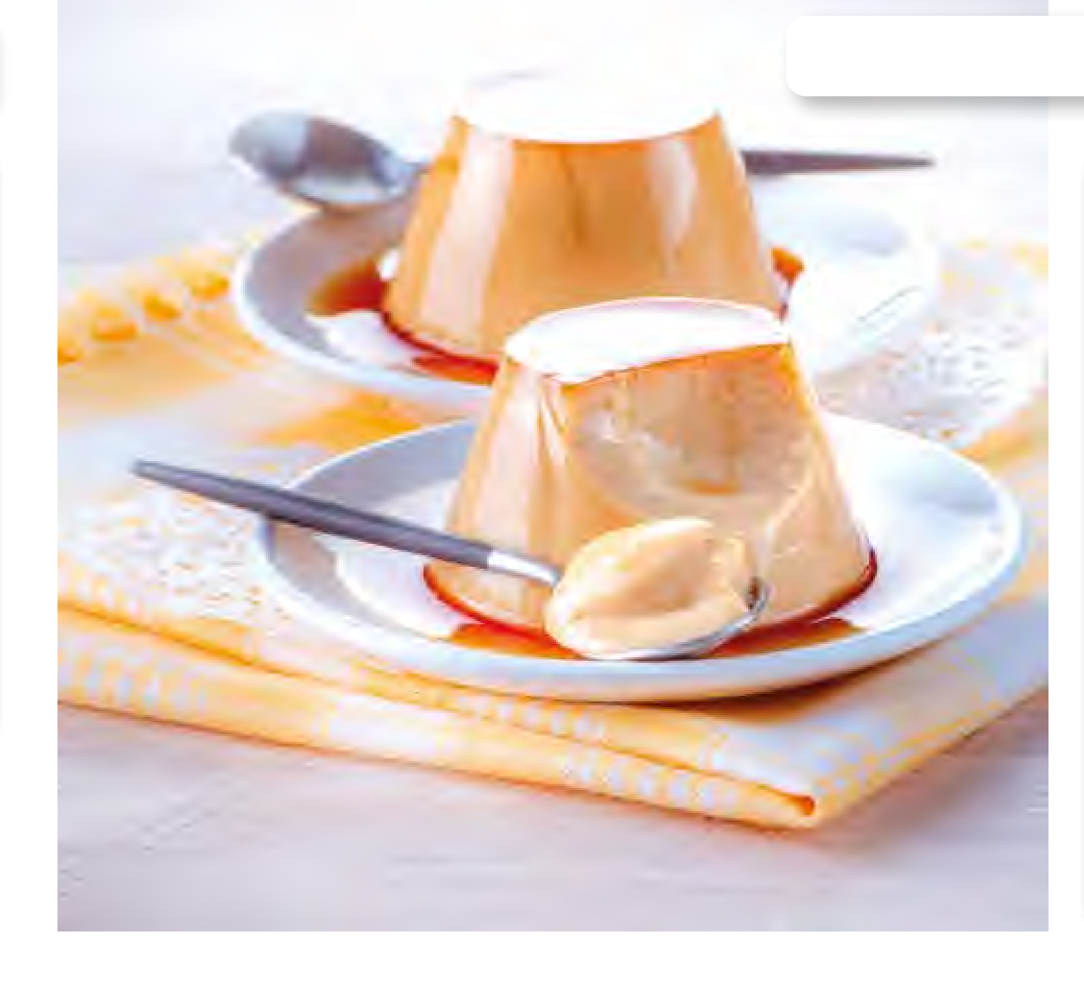
4. Enfourner 40 min. Déguster chaud ou froid.

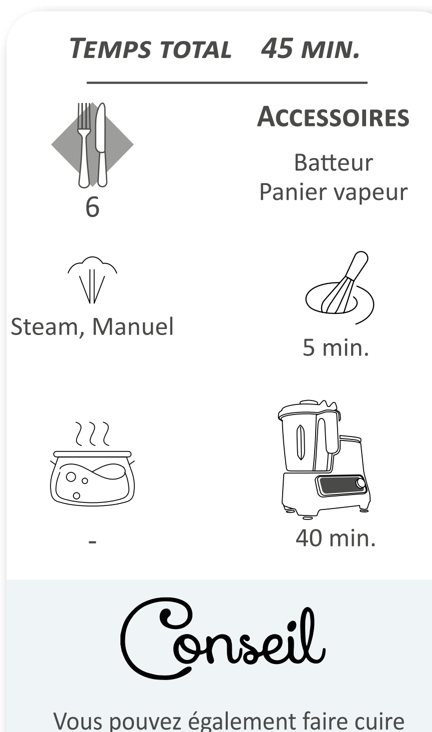


Vous pouvez remplacer les pommes par des poires ou les mélanger avec des fruits rouges.

Flan







Vous pouvez également faire cuire les flans au bain-marie dans un four à 180°C pendant 50 min.

- *4 c. à s. de caramel liquide*
- *375 ml de lait entier*
- *100 g de sucre*
- *½ c. à c. d'extrait de vanille*
- *3 œufs*

1. Verser le lait, les œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans le robot. Mélanger ensuite en vitesse 3 pendant 15 s. avec le batteur.

2. Verser 1 cuillère à soupe de caramel au fond de 6 moules à flan individuels jetables d'une capacité de 10 cl. Les remplir jusqu'aux deux tiers avec le mélange d'œufs, de lait et de sucre et les couvrir de papier aluminium ou de film transparent. Placer le tout dans le panier vapeur.

3. Verser 0,7 L d'eau dans le bol et lancer le programme Steam pendant 40 min.

4. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur avant de démouler.

Fondant au chocolat

Temps total 37 min.

4/6

Accessoires
Couteau hachoir

Manuel — 5 min.

30 min. — 2 min.

Conseil

Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes. Adaptez le temps de cuisson à votre goût : 15 min. pour une consistance très douce et crémeuse.

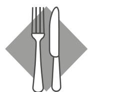
- *200 g de chocolat noir*
- *100 g de beurre*
- *3 œufs*
- *120 g de sucre roux*
- *150 g de poudre d'amandes*
- *6 g de levure chimique*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux dans le robot cuiseur. Régler la vitesse du robot cuiseur à 1 pendant 5 min. à 45°C.
3. Ajouter les œufs, le sucre, la poudre d'amandes et la levure par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 3 pendant 1 minute.
4. Tapisser un moule à manqué de papier cuisson. Une fois le programme terminé, verser le mélange dans le moule et enfourner pendant 20 à 30 min.
5. Laisser refroidir avant de déguster le fondant.

Financiers



Temps total 56 min.



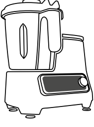
12 pièces

Accessoires
Couteau hachoir



Manuel Pastry — 30 min.





20 min. — 6 min.

- *125 g de poudre d'amandes*
- *125 g de farine*
- *180 g de sucre glace*
- *150 g de beurre*
- *5 blancs d'œuf*
- *1 c. à c. rase de levure chimique*
- *1 c. à c. de vanille en poudre*
- *1 pincée de sel*

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
2. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et le faire fondre en vitesse 3 pendant 3 min. à 120°C.
3. Ajouter les autres ingrédients par l'orifice du couvercle et lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2 min.30. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 30 min.
4. Beurrer les moules à financier et les remplir avec le mélange jusqu'aux deux tiers. Enfourner 15 à 20 min.
5. Laisser refroidir avant de démouler et déguster.

Conseil

Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes ou des pistaches.



Paris-Brest



Conseil

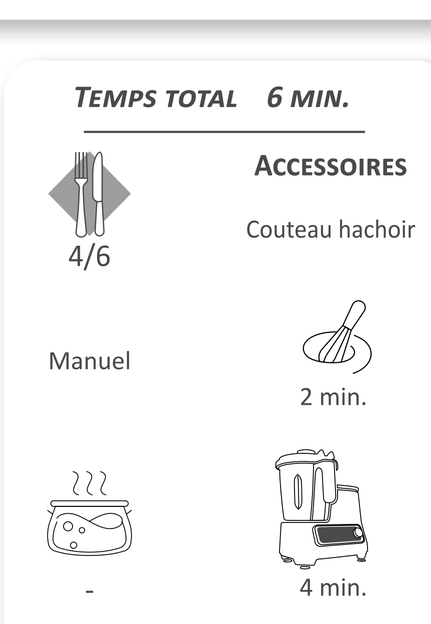
Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes. Adaptez le temps de cuisson à votre goût : 15 min. pour une consistance très douce et crémeuse.

- *80 g de beurre*
- *150 g de farine*
- *4 œufs*
- *Sel*
- *2 œufs*
- *3 jaunes d'œuf*
- *100 g de sucre*
- *40 g de farine*
- *30 g de Maïzena®*
- *70 cl de lait demi-écrémé*
- *50 g de beurre*
- *125 g d'amandes caramélisées*
- *100 g de sucre glace*
- *50 g d'amandes hachées*

1. Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6). Préparer une pâte à choux sucrée. Couvrir une plaque de papier cuisson, mettre la pâte à choux dans une poche à douille et former un cercle sur la plaque. Enfourner 25 min., baisser la température du four à 160°C et poursuivre la cuisson pendant 20 min.
2. Mettre les œufs et les jaunes, le sucre, la farine et la Maïzena dans le robot cuiseur équipé du batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. tout en ajoutant le lait par l'orifice du couvercle. Mettre le bouchon et régler la vitesse à 2 pendant 12 min. à 90°C.
3. Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre et les amandes caramélisées par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. pour lisser la crème. Mettre la crème dans une poche à douille et laisser refroidir.
4. Couper la couronne en deux dans le sens de l'épaisseur et garnir de crème. Recouvrir avec l'autre moitié et saupoudrer de sucre glace et d'amandes caramélisées. Déguster immédiatement.



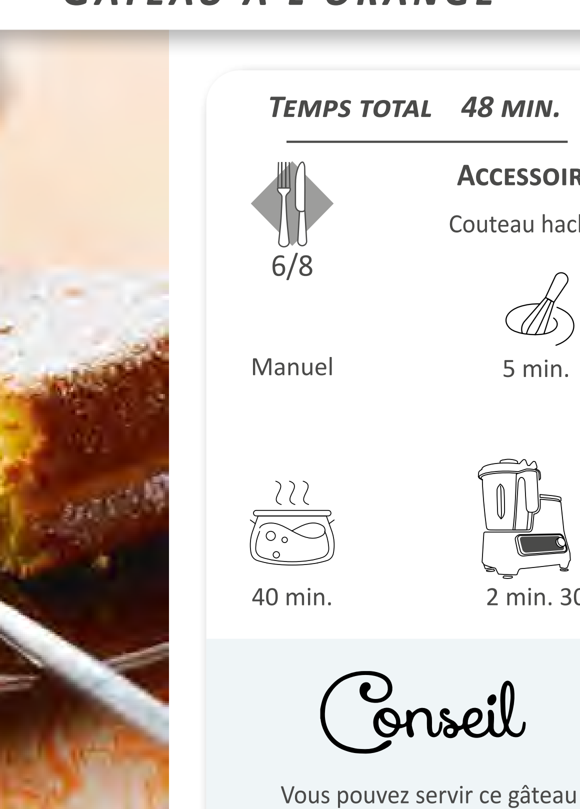
Gaspacho melon-mangue



- *300 g de melon (sans la peau)*
- *300 g de mangue (sans la peau)*
- *5 cl de jus de citron vert*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *1 c. à c. de gingembre moulu*
- *10 feuilles de menthe*

1. Mettre la chair de melon et de mangue, le jus de citron vert, l'huile d'olive et le gingembre dans le robot cuiseur.
2. Mixer en vitesse 12 pendant 4 min.
3. Servir frais accompagné de feuilles de menthe.

GÂTEAU À L'ORANGE



TEMPS TOTAL 48 MIN.

6/8

ACCESSOIRES

Couteau hachoir

Manuel — 5 min.

40 min. — 2 min. 30

Conseil

Vous pouvez servir ce gâteau avec une sauce au chocolat noir.

- *1 orange*
- *200 g de sucre*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *3 œufs*
- *10 cl de lait*
- *250 g de farine*
- *15 g de levure chimique*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

2. Couper l'orange en quatre sans l'éplucher. Retirer la queue, les graines et la membrane blanche. Mettre le reste (les quatre morceaux et la peau) dans le robot cuiseur.

3. Ajouter le sucre, l'huile, les œufs et le lait. Mélanger en vitesse 11 pendant 3 min. Lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2 min.30, puis ajouter progressivement la farine et la levure.

4. Beurrer un moule à manqué et y verser le mélange. Enfourner pendant 35 à 40 min. Laisser refroidir et servir.

GÂTEAU AU CHOCOLAT



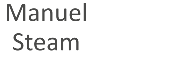
TEMPS TOTAL 43 MIN.



6/8

ACCESSOIRES

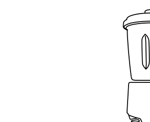
Batteur
Couteau hachoir
Panier vapeur



Manuel
Steam



10 min.



- — 33 min.

- *120 g de chocolat noir (64 % de cacao minimum)*
- *40 g de beurre*
- *3 œufs*
- *60 g de sucre*
- *25 g de farine*
- *20 g de poudre d'amandes*
- *Eau*

1. Mettre le chocolat et le beurre dans le bol du robot équipé du mélangeur. Mélanger en vitesse 1 pendant 5 min. à 50°C. Réserver.

2. Mettre 2 jaunes d'œuf et 40 g de sucre, puis mélanger en vitesse 3 pendant 2 min.

3. Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amandes par l'orifice du couvercle et continuer de mélanger pendant 1 min. Ajouter le chocolat fondu et mélanger pendant 15 s supplémentaires en vitesse 3. Réserver la préparation dans un saladier et nettoyer le bol du robot.

4. Sécher entièrement le bol et placer le batteur. Ajouter 3 blancs d'œuf et les faire monter en neige en vitesse 3 pendant 4 min. Au bout de 3 min., ajouter les 20 g de sucre restants par l'orifice du couvercle. Une fois les blancs montés, mélanger délicatement un tiers à la préparation de chocolat à l'aide d'une spatule, puis incorporer le reste des blancs. Remplir 6 ramequins beurrés de 8,5 cm de diamètre à mi-hauteur avec la pâte.

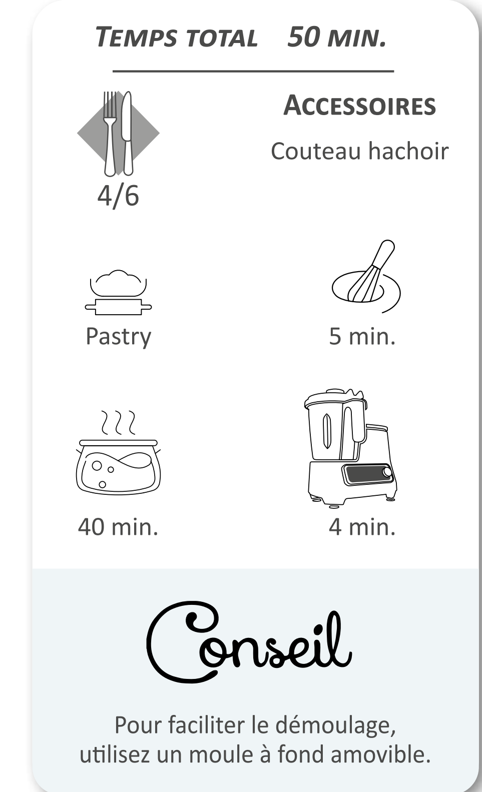
5. Couvrir chaque ramequin de film transparent et les déposer dans le panier vapeur.

6. Rincer le bol et ajouter 0,7 L d'eau. Fermer le couvercle et placer le panier vapeur. Lancer la cuisson en mode Steam pendant 25 min. Une fois la cuisson terminée, attendre 5 min. avant d'ouvrir le couvercle.

7. Démouler chaque gâteau dans une assiette et servir avec de la crème anglaise.



GÂTEAU AUX POMMES



TEMPS TOTAL 50 MIN.

ACCESSOIRES

Couteau hachoir

4/6

Pastry

5 min.

40 min.

4 min.

Conseil

Pour faciliter le démoulage, utilisez un moule à fond amovible.

- *6 pommes*
- *3 œufs*
- *180 g de sucre roux*
- *125 g de farine*
- *1 c. à s. d'extrait de vanille*
- *Cannelle*
- *Rhum*

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer le fond d'un moule à manqué de taille ordinaire.

2. Éplucher les pommes, les couper en morceaux et les répartir sur le moule.

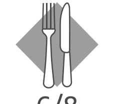
3. Mettre les œufs, le sucre roux, la farine, la vanille, la cannelle et le rhum dans le robot cuiseur. Lancer le programme Pastry en vitesse 3 pendant 4 min.

4. Verser le mélange dans le moule. Enfourner 40 min. environ. Laisser refroidir et servir.



GÂTEAU AU YAOURT AU CITRON

TEMPS TOTAL 55 MIN.

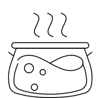


ACCESSOIRES

Batteur

6/8

Manuel



3 min.

45 min.

7 min.

- *4 œufs de taille moyenne*
- *Le zeste d'un citron*
- *1 yaourt au citron*
- *Sucre : 2 pots (utiliser comme doseur)*
- *Farine : 3 pots*
- *Huile : 1 pot*
- *1 sachet de levure chimique*

1. Placer l'accessoire batteur dans le cuiseur. Mettre les œufs, le sucre et le citron dans le bol. Battre le mélange en vitesse 4 pendant 5 min. jusqu'à ce qu'il blanchisse.

2. Ajouter le yaourt et l'huile par l'orifice du couvercle. Battre en vitesse 4 pendant 30 s.

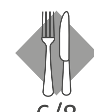
3. Incorporer la farine et la levure par l'orifice du couvercle. Battre en vitesse 4 pendant 1 min. 30.

4. Enfin, verser la pâte dans un moule et faire cuire 45 min. dans un four préchauffé à 170°C.



Gateau marbré

Temps total 45 min.



6/8

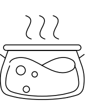
Accessoires

Couteau hachoir

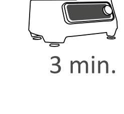


Manuel

2 min.



40 min.



3 min.



Conseil

Vous pouvez remplacer le cacao par de la pâte de pistache ou parfumer une partie de la pâte avec du citron.

- *175 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (11 g)*
- *200 g de sucre en poudre*
- *3 œufs*
- *175 g de beurre mou*
- *25 g de cacao en poudre non sucré*

1. Préchauffer le four à 180° . Beurrer et fariner un moule à cake. Mettre tous les ingrédients sauf le cacao dans la cuve. Fermer la cuve. Mixer en vitesse 4 pendant 2,30 min. avec le programme pate. Verser la moitié de la pâte dans le moule à cake. Ajouter le cacao dans le bol et mixer en vitesse 3 pendant 30 s. Verser la pate au cacao dans le moule et mélanger rapidement avec une cuillère. cuire pendant 40 min. environ. vérifier la cuisson ave la pointe d'un couteau. Lorsque le gâteau est cuit, le démouler le laisser refroidir.



Gaufres

Temps total 20 min.

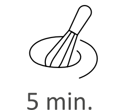


4/6

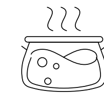
Accessoires

Couteau hachoir

Manuel



5 min.



5 min.

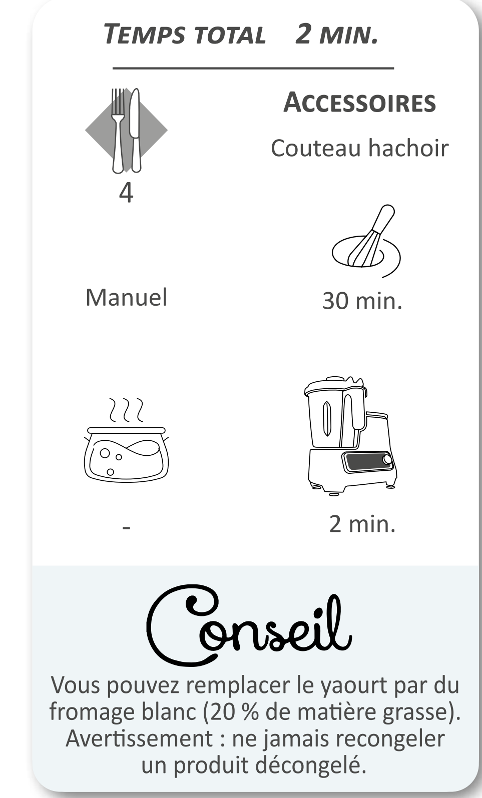


10 min.

- *100 g de beurre*
- *125 g de lait entier*
- *25 g de sucre*
- *110 g de farine*
- *3 blancs d'œuf*
- *1 c. à s. d'extrait de vanille*
- *Sel*

1. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et le faire fondre en vitesse 2 pendant 2 min. à 90°C.
2. Ajouter le lait et le sucre par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 4. Ajouter progressivement la farine par l'orifice du couvercle.
3. Une fois la farine mélangée, ajouter l'extrait de vanille et laisser fonctionner à nouveau pendant 2 min. Verser le mélange dans un saladier à part, puis nettoyer et sécher le bol de cuisson.
4. Mettre les blancs d'œuf et une pincée de sel dans le robot cuiseur équipé du batteur. Régler la vitesse à 3 pendant 5 min. sans le bouchon.
5. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange.
6. Faire chauffer le gaufrier et le beurrer légèrement. Quand il est chaud, verser une louche de pâte. Laisser cuire quelques min. en surveillant. Retirer la gaufre et répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.

Granité yaourt pastèque

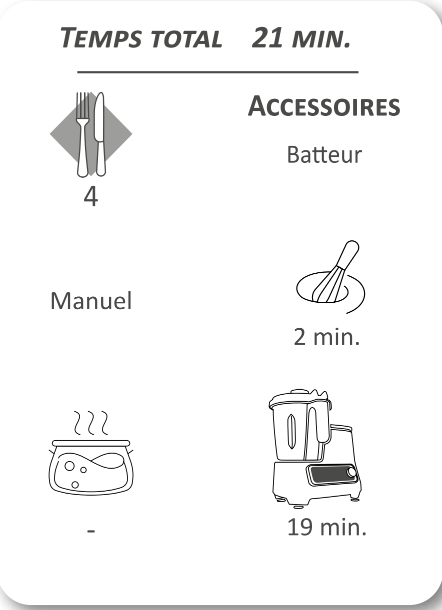


- *400 g de pastèque*
- *100 g de yaourt à la grecque*
- *40 g de sucre glace*

1. La veille, découper la pastèque en cubes d'1 cm et enlever la peau. Les déposer sur du papier cuisson et les mettre au congélateur.
2. Une fois les cubes bien congelés, les déposer dans le bol du robot cuiseur. Mixer 30 s. en vitesse 8.
3. Retirer le bol du socle, ouvrir le couvercle et racler les bords et le couvercle à l'aide d'une spatule. Ajouter le sucre glace et le yaourt, puis mixer en vitesse 8 pendant 20 s.
4. Servir immédiatement dans des verres ou mettre le mélange au congélateur pendant 30 min. supplémentaires pour former des boules.

Iles flottantes





- *6 œufs*
- *140 g de sucre*
- *50 cl de lait*
- *1 c. à c. de vanille liquide*

1. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Dans le robot muni du batteur metre les jaunes et 80 g de sucre. Fermer le couvercle et mixer en vitesse 3 pendant 1 min. Au bout de 30 s. ajouter le lait et la vanille.
   A la fin du cycle cuire la crème en vitesse 4 à 85° pendant 12 min. couvercle fermé.
2. Lorsque la crème est cuite, la mettre de côté et la laisser refroidir.
3. Laver le robot et le batteur.
   Dans le robot muni du batteur ajouter les blancs et le reste du sucre.
   Faire tourner le robot en vitesse 3 à 70° pendant 6 min. 30 sans le bouchon.
4. Dès la fin du cycle donner la forme désirée aux blancs pochés et egoutter les sur papier absorbant. Répartir la crème dans des coupes. Mettre les blancs dessus.



Langues de chat



Temps total 15 min.

60 pièces

Accessoires
Couteau hachoir

Manuel

2 min.

10 min.

3 min.

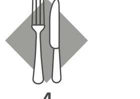
- *125 g de beurre*
- *125 g de sucre*
- *3 œufs*
- *150 g de farine*
- *1 pincée d'extrait de vanille*
- *Sel*

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Mettre le beurre dans le bol de cuisson du robot cuiseur. Régler la vitesse à 2 pendant 2 min. à 80°C.
3. Ajouter le sucre, la vanille et une pincée de sel par l'orifice du couvercle, puis mélanger en vitesse 4. Après 30 s., ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle. Une fois incorporés, ajouter la farine une cuillère à la fois par l'orifice du couvercle.
4. Ouvrir le bol, Racler la pâte du bord et mélanger à nouveau 30 s.
5. Déposer de petits tas du mélange sur une plaque couverte de papier cuisson et former de longs doigts. Enfourner 10 min. jusqu'à ce que les bords commencent à colorer. Retirer du four et laisser refroidir.



Macarons

Temps total 52 min.



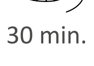
4

Accessoires
Couteau hachoir

Manuel



30 min.



15 min.



7 min.

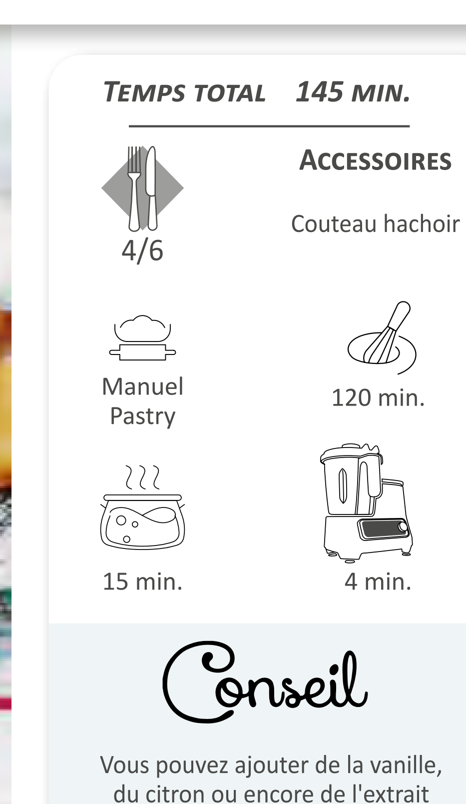
Conseil

Ajoutez du cacao ou quelques gouttes de colorant alimentaire pour varier les couleurs des macarons.

- *110 g de poudre d'amandes*
- *200 g de sucre glace*
- *100 g de blancs d'œuf*
- *40 g de sucre*

1. Mettre la poudre d'amandes et le sucre dans le robot cuiseur, puis hacher en vitesse 5 pendant 30 s. Retirer et nettoyer le robot cuiseur.
2. Mettre les blancs d'œuf dans le robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur et régler la vitesse à 4 pendant 6 min. sans le bouchon. Après 2 min., ajouter le sucre en pluie par l'orifice du couvercle de l'appareil.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). À l'aide de la spatule, mélanger délicatement les deux préparations obtenues. Le mélange doit être lisse et brillant. Verser la préparation dans une poche à douille et déposer de petits disques de pâte sur une plaque couverte de papier cuisson. Les disques doivent être de taille identique. Laisser sécher 30 min. à l'air libre.
4. Enfourner 12 à 15 min. Laisser les macarons refroidir, les assembler deux par deux et les garnir confiture ou de crème au chocolat.

MADELEINES



TEMPS TOTAL 145 MIN.

ACCESSOIRES

4/6

Couteau hachoir

Manuel Pastry

120 min.

15 min.

4 min.

Conseil

Vous pouvez ajouter de la vanille, du citron ou encore de l'extrait de rose au mélange.

- *130 g de beurre*
- *3 œufs*
- *10 g de miel*
- *125 g de sucre*
- *130 g de farine*
- *4 g de levure chimique*

1. Mettre le beurre dans le robot cuiseur et le faire fondre en vitesse 2 pendant 2 min. à 120°C.

2. Ajouter le reste des ingrédients par l'orifice du couvercle et lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2 min. Laisser refroidir au moins 2 h.

3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer un moule à madeleines ou utiliser des moules en papier et les remplir aux trois quarts (les madeleines gonfleront pendant la cuisson).

4. Enfourner 15 min. Laisser refroidir avant de démouler.

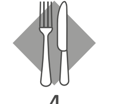
MERINGUES





TEMPS TOTAL 1 H 50.

ACCESSOIRES

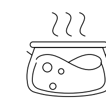


4

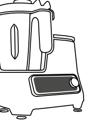
Batteur

Manuel

5 min.



90 min.



10 min.

- *3 blancs d'œuf*
- *125 g de sucre*
- *1 pincée de sel*

1. Préchauffer le four à 110°C (thermostat 3-4).

2. Mettre les blancs d'œuf, le sucre et une pincée de sel dans le robot cuiseur équipé du batteur. Faire fonctionner le robot en vitesse 4 à 40°C pendant 10 min. sans le bouchon.

3. Couvrir une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère, déposer délicatement de petits tas du mélange à meringue sur la plaque. Enfourner 1h30.

4. Une fois la cuisson terminée, retirer la plaque du four et laisser les meringues refroidir.

Conseil

Les meringues se conservent pendant quelques jours. Juste avant d'enfourner, les saupoudrer de pistaches hachées ou d'amandes caramélisées.



MOUSSE AU CHOCOLAT



TEMPS TOTAL 15 MIN.

4

ACCESSOIRES

Batteur
Couteau hachoir

Manuel

120 min.

-

15 min.

Conseil

Ce mélange contient des œufs crus et ne se conserve donc pas longtemps. Répartissez la mousse dans les verrines avant de la mettre à refroidir.

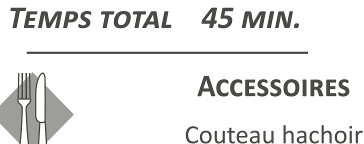
- *250 g de chocolat noir*
- *50 g de beurre*
- *6 blancs d'œuf*
- *1 pincée de sel*
- *30 g de sucre*
- *3 jaunes d'œuf*

1. Mettre le chocolat et le beurre coupé en dés dans le robot cuiseur. Les faire fondre en vitesse 2 à 45°C pendant 10 min. Réserver dans un saladier à part.
2. Ajouter les jaunes d'œuf au chocolat par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 1 minute.
3. Nettoyer et sécher le bol, puis mettre les blancs d'œuf dans le robot équipé de l'accessoire batteur et ajouter une pincée de sel.
Régler la vitesse à 4 pendant 8 min. sans le bouchon. Après 4 min., saupoudrez le sucre. Réserver.
Ensuite, incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange.
4. Recouvrir de film transparent et laisser refroidir au moins 2 h.



PAIN D'ÉPICE

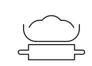
TEMPS TOTAL 45 MIN.



4/6

ACCESSOIRES

Couteau hachoir



Pastry



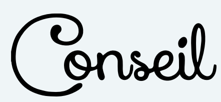
2 min.

40 min.

3 min. 30 sec.

- *250 g de miel liquide*
- *2 c. à s. d'eau*
- *200 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique*
- *50 g de cassonade*
- *1 œuf*
- *1 pincée de sel*
- *1 c. à c. de cannelle*
- *1 c. à c. de gingembre*

1. Préchauffer le four à 180° Graisser un moule à cake. Mettre le miel dans la cuve du robot et le faire chauffer pendant 1 min. à 35°.
2. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger avec le programme pastry pendant 2 min. 30 en vitesse 4.
3. Verser dans le moule et cuire pendant 40 min. environ. vérifier la cuisson ave la pointe d'un couteau.
4. Lorsque le gâteau est cuit, le démouler le laisser refroidir.

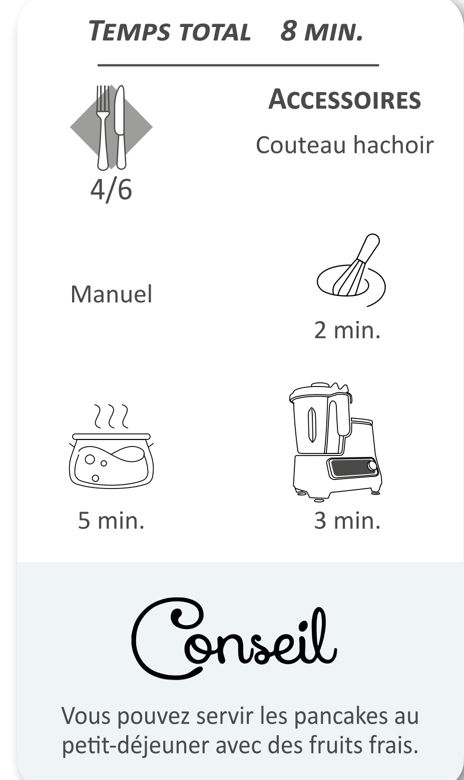


Conseil

Pour un goût plus prononcé, remplacez la moitié de la farine par de la farine de châtaigne.
Vous pouvez ajouter des fruits confits.
Emballé dans du film alimentaire, il se conserve plusieurs jours.



PANCAKES



- *250 g de farine*
- *30 cl de lait demi-écrémé*
- *3 œufs*
- *30 g de sucre*
- *1 sachet de levure chimique*
- *Sel*

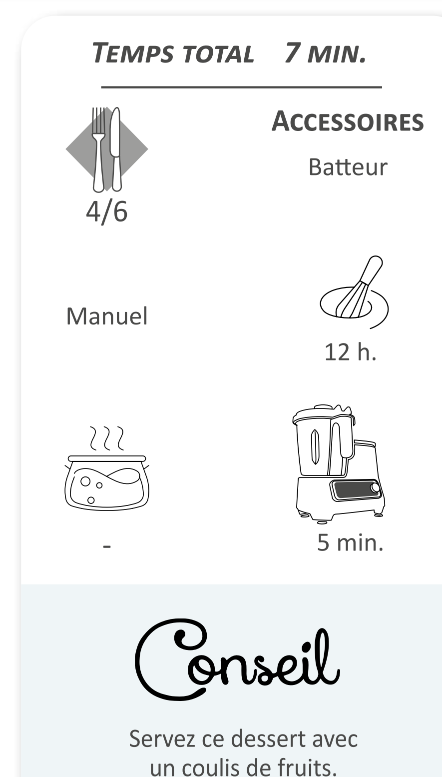
1. Mettre le lait, les œufs, le sucre et le sel dans le robot cuiseur. Mélanger en vitesse 5 pendant 3 min. Ajouter petit à petit la levure et la farine par l'orifice du couvercle, toujours en vitesse 5.

2. Faire chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile, verser de petits tas de pâte et les faire dorer 5 min. de chaque côté.

3. Répéter jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.



PANNA COTTA



- *15 cl de lait*
- *60 cl de crème liquide entière*
- *50 g de sucre*
- *1 gousse de vanille*
- *3 feuilles de gélatine (6 g)*

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Fendre la gousse de vanille et en extraire les graines.

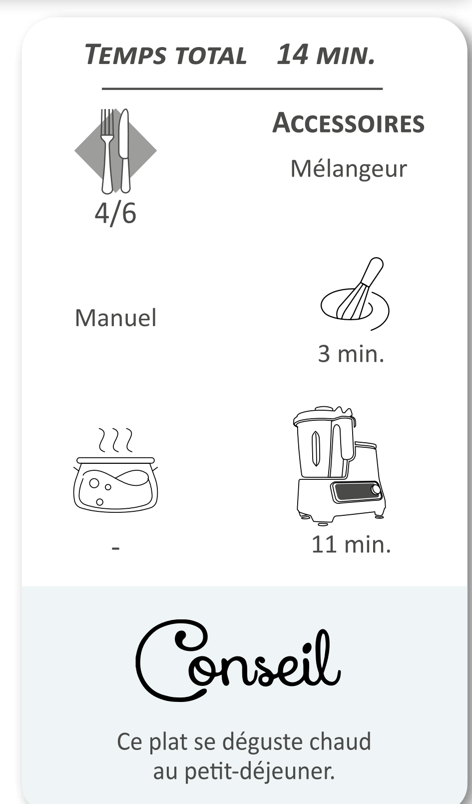
2. Mettre le lait, la crème, le sucre et les graines de vanille dans le robot cuiseur équipé du batteur, puis régler la vitesse à 2 pendant 5 min. à 95°C.

3. Une fois la cuisson terminée, ajouter la gélatine égouttée et mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.

4. Verser la crème dans les ramequins, les recouvrir de film transparent et laisser reposer au moins 12 h au réfrigérateur.

Porridge





Temps total ***14 min.***

Accessoires
Mélangeur

4/6

Manuel

3 min.

-

11 min.

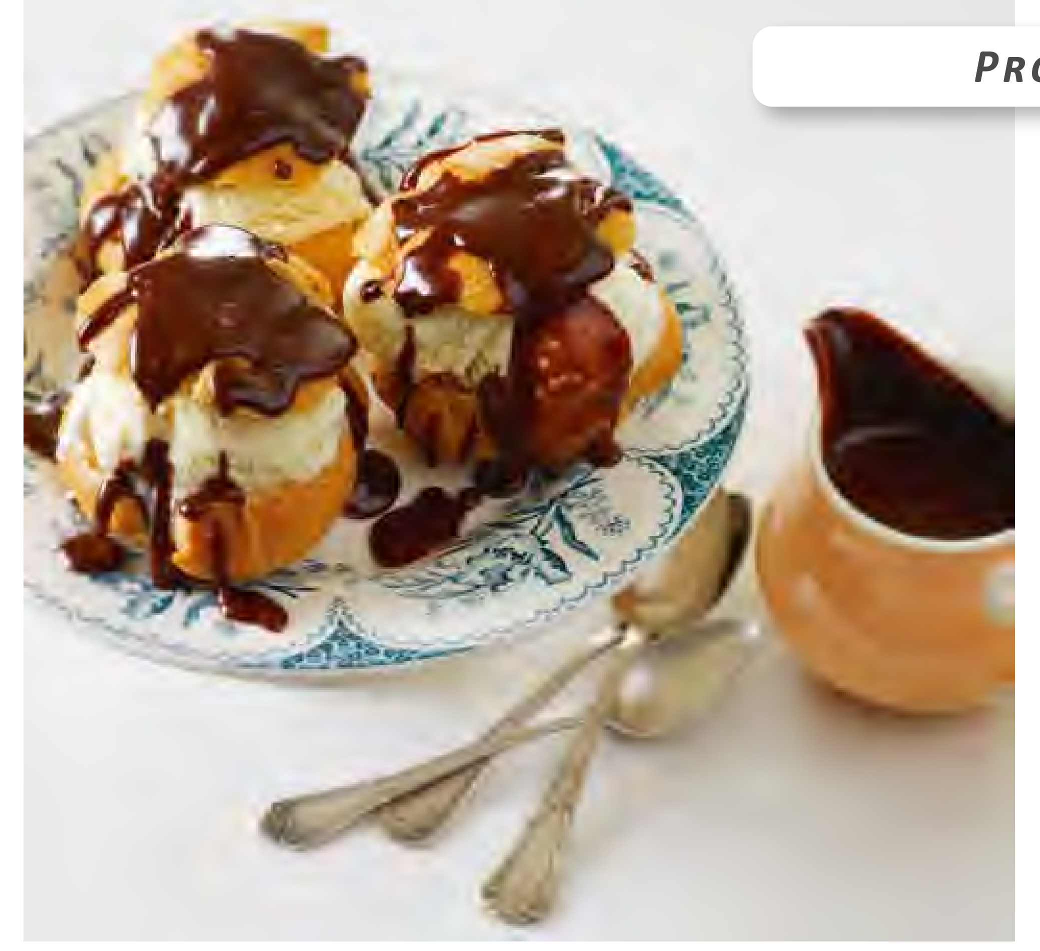
Conseil

Ce plat se déguste chaud
au petit-déjeuner.

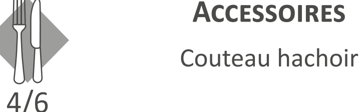
- *200 g de flocons d'avoine*
- *50 cl de lait demi-écrémé*
- *40 cl d'eau*
- *50 g de miel liquide*
- *1 c. à s. de cannelle*
- *80 g d'abricots secs*
- *40 g de noisettes*

1. Mettre le lait, 40 cl d'eau et les flocons d'avoine dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Faire cuire en vitesse 2 pendant 10 min. à 80°C.
2. Ajouter le miel, la cannelle, les abricots coupés en morceaux et les noisettes décortiquées. Mixer en vitesse 3 pendant 1 min.
3. Servir dans des bols.

Profiteroles



Temps total ***50 min.***



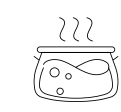
Accessoires
Couteau hachoir

4/6

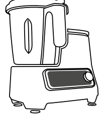


Manuel/Pastry

5 min.



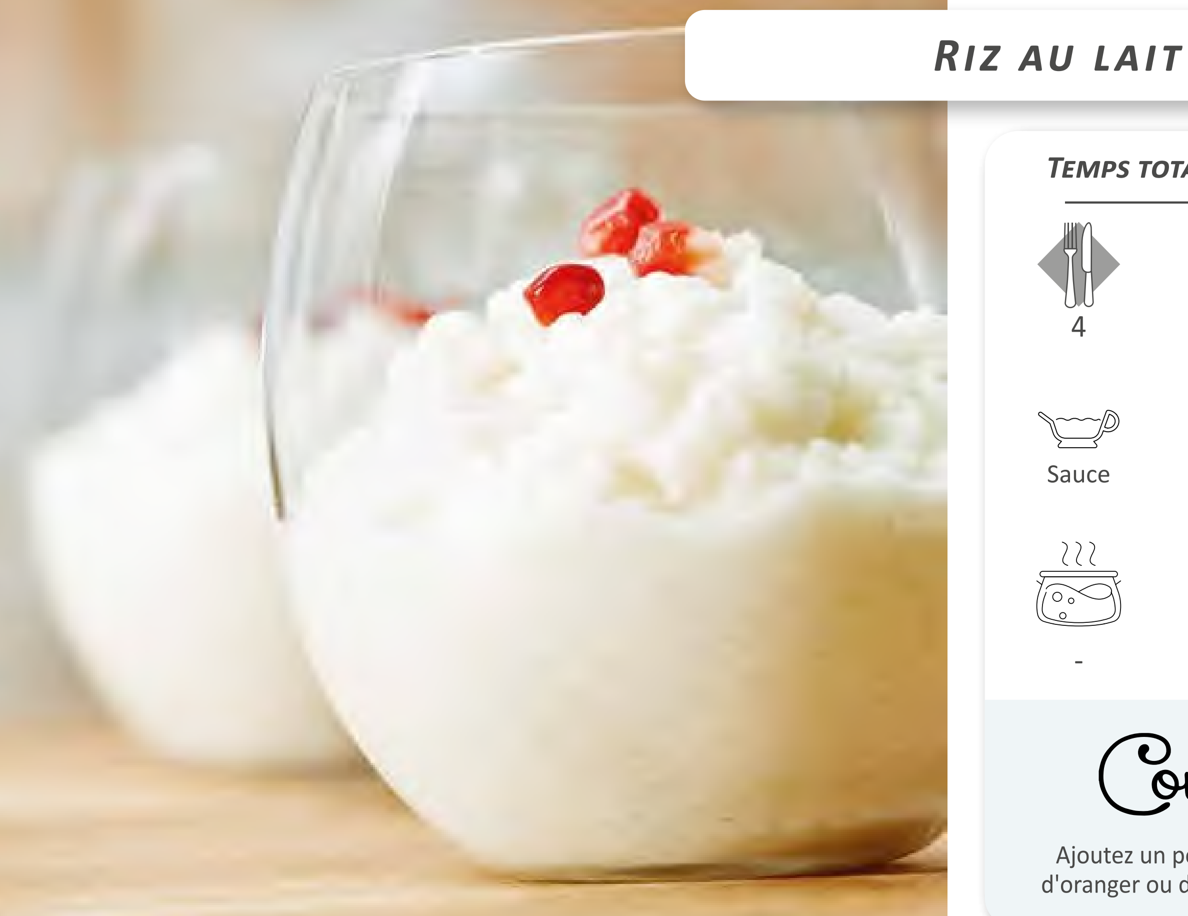
25 min.



20 min.

- *25 cl d'eau*
- *80 g de beurre*
- *150 g de farine*
- *4 œufs*
- *0,5 L de glace à la vanille*
- *200 g de chocolat noir*
- *20 cl de crème liquide*
- *Sel*

1. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 7-8). Mettre 25 cl d'eau, le beurre coupé en petits morceaux et le sel dans le robot cuiseur. Faire fonctionner le robot en vitesse 2 pendant 8 min. à 90°C.
2. À la fin du programme, ajouter la farine et lancer le programme Pastry en vitesse 4 pendant 2 min. 30. Verser le mélange dans un saladier à part et nettoyer le bol du robot cuiseur.
3. Remettre la pâte dans le robot. Mélanger en vitesse 3 et ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle. Faire fonctionner pendant 2 min.
4. À l'aide d'une poche à douille, déposer de petits tas du mélange sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfourner 20 à 25 min. sans ouvrir la porte.
5. Mettre le chocolat coupé en morceaux et la crème dans le robot cuiseur, puis régler la vitesse à 2 pendant 5 min. à 60°C.
6. Mélanger en vitesse 4 pendant 1 min. Faire de petites entailles délicates dans les profiteroles et les garnir de glace à la vanille. Servir immédiatement avec le chocolat chaud.



Riz au lait

Temps total 38 min.

Accessoires Mélangeur

4

Sauce — 150 min.

- — 38 min.

Conseil

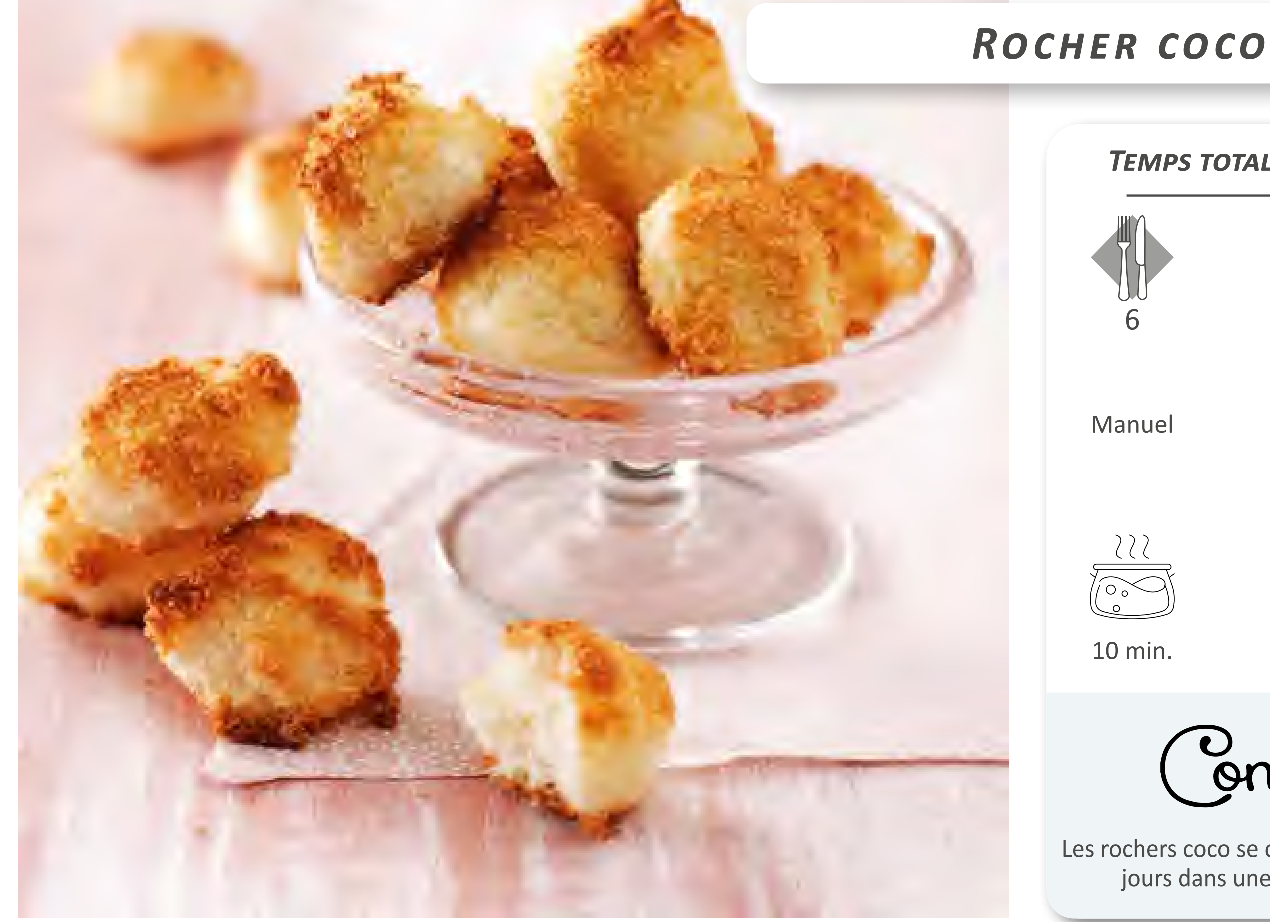
Ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ou d'extrait de vanille.

- *160 g de riz rond (riz à dessert)*
- *1 L de lait demi-écrémé*
- *1 c. à c. de cannelle moulue*
- *Deux bandes de zeste d'orange et de citron*
- *1 pincée de sel*
- *50 g de crème fraîche entière*
- *150 g de sucre*

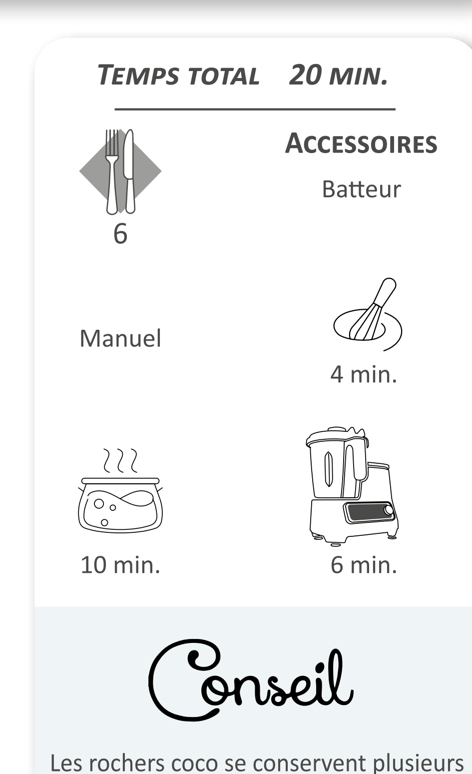
1. Mettre le lait, la crème fraîche, le zeste d'orange et de citron et la cannelle dans le robot cuiseur équipé du mélangeur. Lancer le programme Sauce en vitesse 1 à 95°C pendant 8 min. sans le bouchon.

2. Ajouter le riz et relancer en vitesse 1 pendant 30 min. à 95°C sans le bouchon. Cinq min. avant la fin de la cuisson, ajouter le sucre par l'orifice du couvercle.

3. Verser le mélange dans un autre récipient et laisser le riz reposer pendant 30 min. Recouvrir de film transparent et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.



Rocher coco



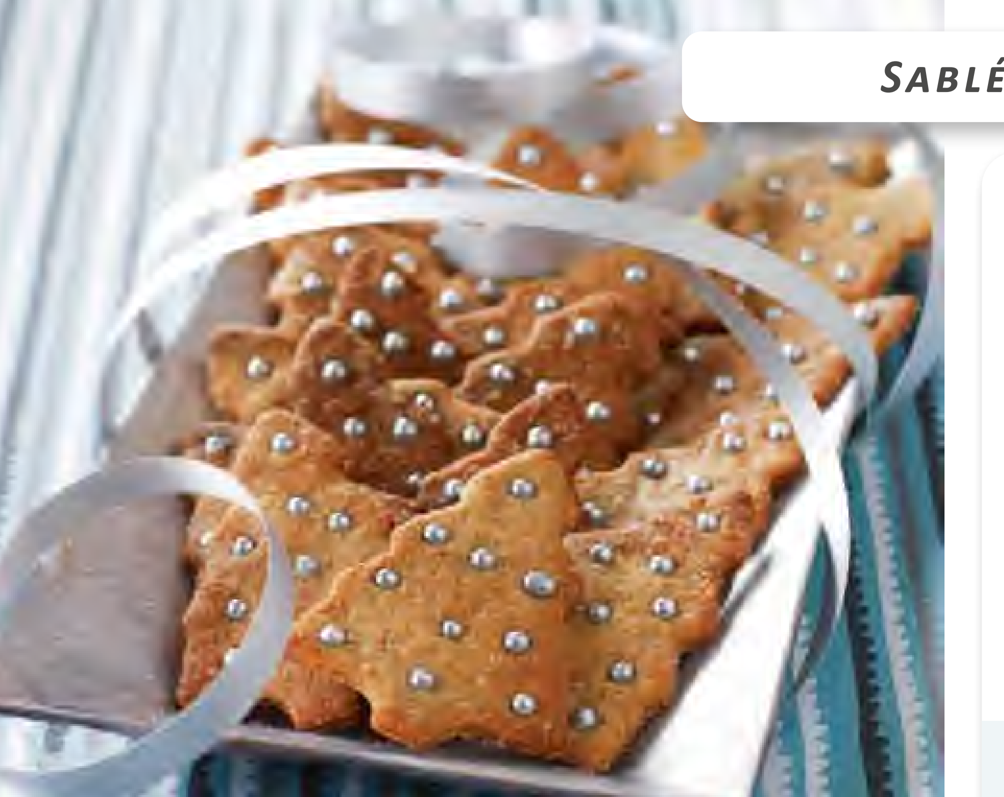
- *200 g de noix de coco râpée*
- *4 blancs d'œuf*
- *120 g de sucre raffiné*
- *½ c. à s. d'extrait de vanille*

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

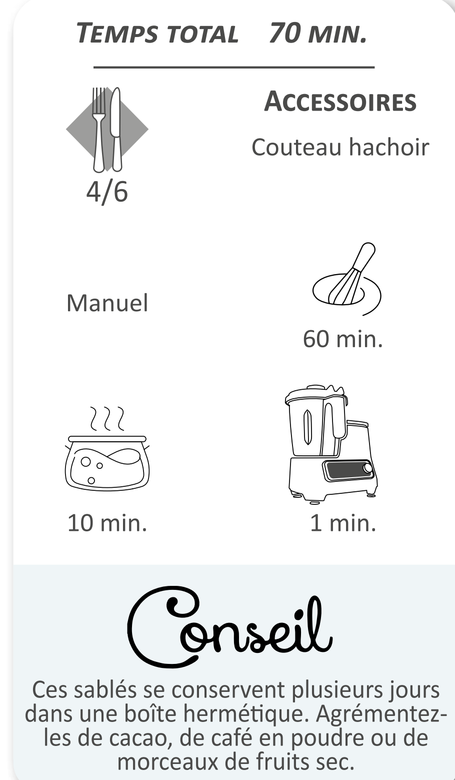
2. Mettre les blancs d'œuf dans le bol du robot cuiseur équipé de l'accessoire batteur et mélanger en vitesse 3 pendant 5 min. sans le bouchon.

3. Ajouter le sucre, la noix de coco et l'extrait de vanille par l'orifice du couvercle, puis mélanger en vitesse 2 pendant 30 s. Si le mélange n'est pas homogène, ramener les ingrédients au centre du bol avec la spatule et mélanger à nouveau.

4. Couvrir une plaque de papier cuisson. Former des boulettes avec le mélange et les déposer sur une plaque. Enfourner 5 à 10 min. Les macarons doivent être mous une fois sortis du four, ils se durciront en refroidissant.



Sablés de Noël

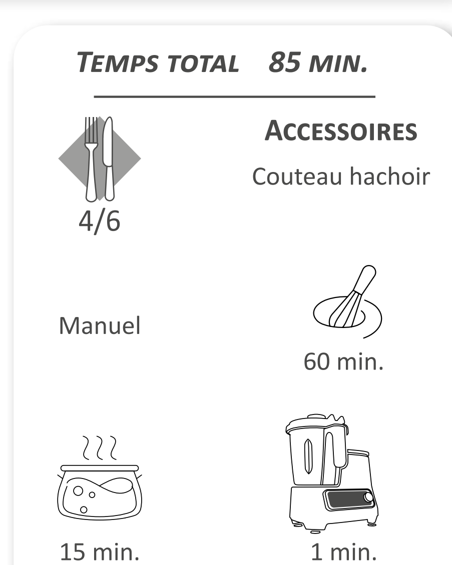


- *150 g de farine*
- *50 g de poudre d'amandes*
- *50 g de sucre*
- *1 œuf*
- *75 g de beurre coupé en dés*
- *1 c. à c. de levure chimique*
- *1 c. à c. d'extrait de vanille*
- *1 c. à c. de cannelle moulue*
- *1 c. à c. de gingembre en poudre*
- *1 pincée de sel*
- *Sucre glace*

1. Mettre la farine, la poudre d'amandes, le sucre, l'œuf, les dés de beurre, la levure, l'extrait de vanille et les épices dans le bol du robot cuiseur. Régler la vitesse à 4 pendant 20 s.
2. Rassembler la pâte pour former une boule, puis l'envelopper de film transparent. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
4. Couvrir une plaque de papier cuisson. Étaler le mélange à l'aide d'un rouleau, puis le découper avec un couteau ou un verre. Déposer les sablés sur la plaque.
5. Enfourner 10 min. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille. Les sablés doivent être mous et durciront en se refroidissant. Saupoudrer de sucre glace et servir.



Sablés sans gluten



- *200 de farine de riz*
- *125 g de beurre*
- *120 g de sucre roux*
- *3 jaunes d'œuf*
- *Le zeste d'1 orange*
- *Sucre glace*

1. Mettre la farine de riz, le sucre, le beurre en petits morceaux, les jaunes d'œuf et le zeste d'orange dans le robot cuiseur. Mélanger en vitesse 6 pendant 20 s.
2. Rassembler la pâte pour former une boule et l'envelopper de film transparent. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
4. Couvrir une plaque de papier cuisson. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau, puis la découper avec un couteau ou un verre. Déposer les sablés sur la plaque.
5. Enfourner 15 min. Les sablés doivent être mous une fois la cuisson terminée, ils durciront en se refroidissant. Saupoudrer de sucre glace et servir.

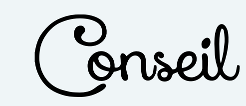


SORBET EXPRESS
À LA FRAMBOISE



- *100 g de sucre glace*
- *500 g de framboises surgelées*
- *1 blanc d'œuf*
- *100 g de framboises fraiches*
- *Quelques feuilles de menthe*

1. Mettre les framboises surgelées dans la cuve. Fermer la cuve et mixer en mode pulse pendant 30 s.
2. Ajouter le sucre glace et le blanc par le bouchon. Mixer en vitesse 9 pendant 1 min. Racler les bords à mi cycle.
3. Mettre le sorbet dans des coupes à glace et servir avec des framboises fraiches et de la menthe.



Remplacez les framboises par d'autres fruits surgelés. Ajoutez un peu d'amandes effilées légèrement dorées.



TARTE AU CHOCOLAT

TEMPS TOTAL 40 MIN.

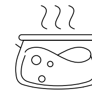


4

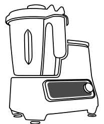
Batteur

Manuel

120 min.



25 min.



2 min. 30

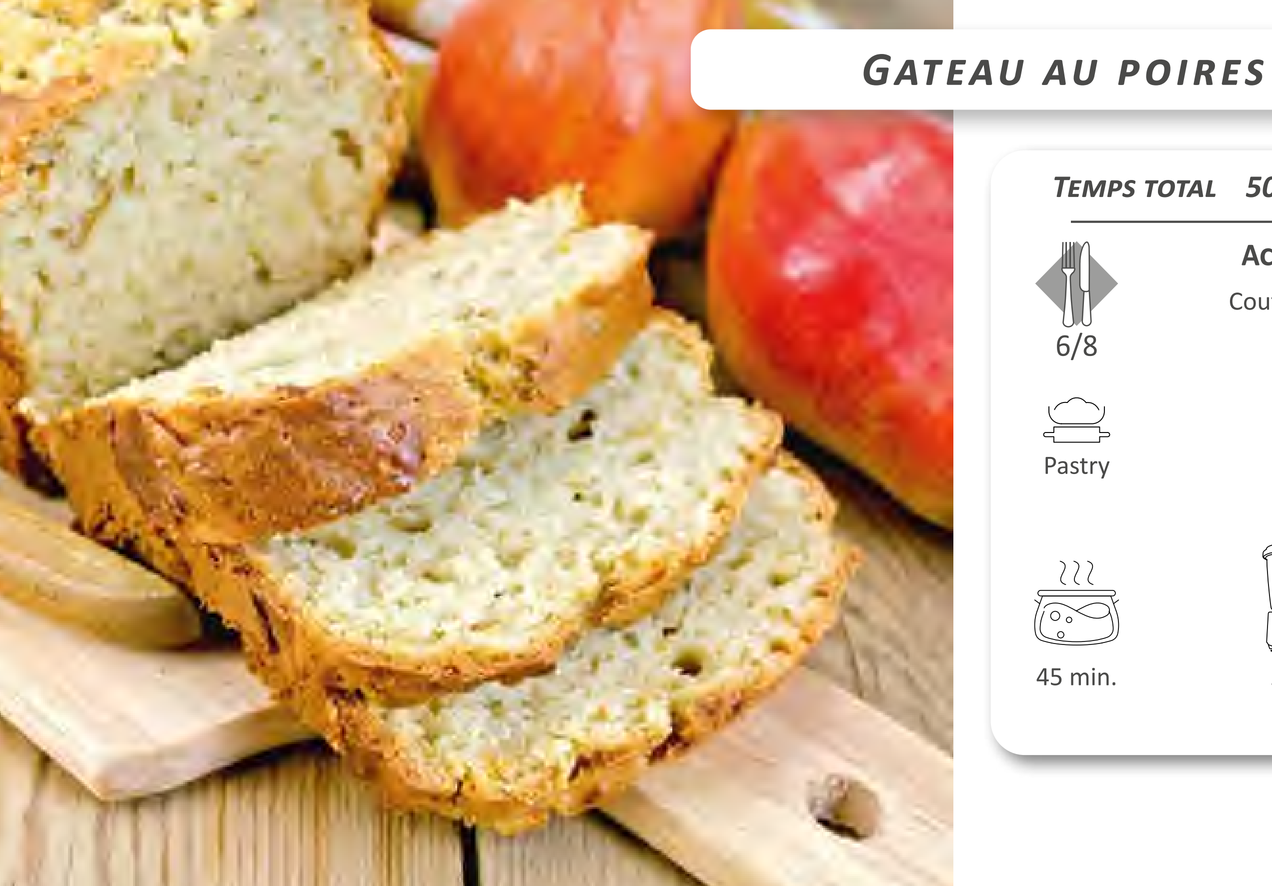


Vous pouvez décorer la tarte d'oranges en conserve ou de cerises fraîches avant de la servir.

- *1 pâte sablée pour biscuits au beurre (voir p. 14)*
- *250 g de chocolat noir*
- *20 cl de crème liquide*

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 6-7). Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte beurré. La recouvrir d'une feuille de papier cuisson, la lester avec des haricots secs ou du riz et l'enfourner pendant 15 min. Retirer le papier, enfourner à nouveau 10 min. et laisser la pâte refroidir.
2. Verser la crème liquide dans le robot cuiseur équipé du batteur et faire chauffer à 70°C en vitesse 1 pendant 1 min.
3. Ajouter le chocolat coupé en morceaux par l'orifice du couvercle et remettre le bouchon. Mixer en vitesse 2 pendant 1 min. 30.
Verser le mélange sur la pâte et mettre 2 h au réfrigérateur.

GATEAU AU POIRES





- *4 poires*
- *125 g de beurre*
- *150 g de cassonade*
- *3 œufs*
- *140 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique*
- *cannelle*
- *rhum*

1. Préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule à manquer.

2. Eplucher et couper les poires en cubes fins. Les disposer dans le moule. Mettre tous les ingrédients dans le robot, fermer le couvercle.

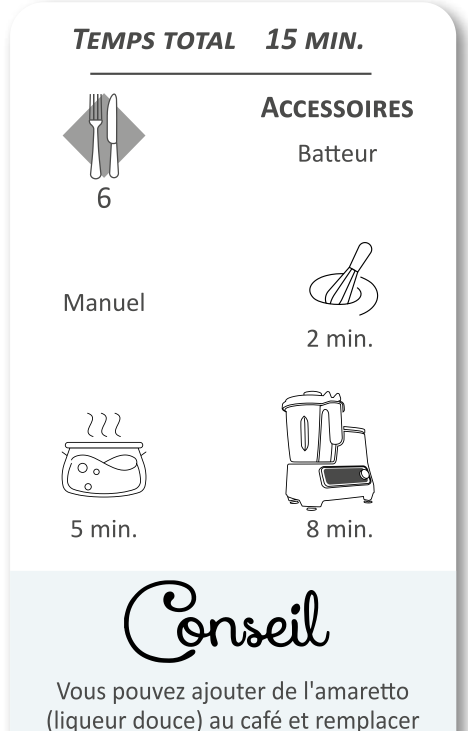
3. Mixer en vitesse 4 pendant 2 min. 30 avec le programme Pâte.

4. Verser le mélange sur les pommes et cuire au four pendant 45 mn environ.

5. Lorsque le gâteau est cuit, le démouler et laisser refroidir.

TIRAMISU





Conseil

Vous pouvez ajouter de l'amaretto (liqueur douce) au café et remplacer le cacao en poudre par des copeaux de chocolat.

- *16 boudoirs ou biscuits à la cuillère*
- *3 œufs*
- *50 g de sucre*
- *250 g de mascarpone*
- *25 cl de café fort*
- *50 g de cacao en poudre, sans sucre*

1. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Mettre les jaunes et 25 g de sucre dans le robot cuiseur équipé du batteur. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min. 30.

2. Ajouter le mascarpone par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 3 min. Réserver la préparation, puis nettoyer et sécher le robot cuiseur.

3. Verser les blancs d'œuf dans le robot cuiseur équipé du batteur et régler la vitesse à 3 pendant 2 min.

4. Ajouter 25 g de sucre par l'orifice du couvercle et laisser fonctionner en vitesse 3 pendant 4 min. sans le bouchon. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange de mascarpone.

5. Imbiber les biscuits de café et en tapisser le fond d'un plat. Les recouvrir avec la crème et saupoudrer de cacao. Laisser refroidir suffisamment avant de déguster.



TRUFFES AU CHOCOLAT
ET AUX MARRONS



TEMPS TOTAL 126 MIN.



50 pièces

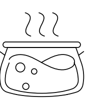
ACCESSOIRES

Couteau hachoir

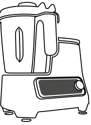
Manuel



120 min.



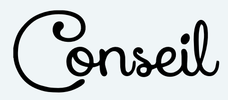
-



6 min.

- *200 g de chocolat noir*
- *100 g de beurre salé*
- *300 g de crème de marrons*
- *40 g de cacao en poudre*

1. Couper le chocolat en morceaux et le mettre dans le robot cuiseur avec le beurre. Faire fonctionner le robot en vitesse 1 pendant 5 min. à 45°C.
2. Ajouter la crème de marrons par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et mélanger en vitesse 3 pendant 30 s.
3. Verser le mélange dans un moule en silicone et laisser reposer au moins 2 h au réfrigérateur.
4. Prélever de petites portions du mélange à l'aide d'une cuillère, les déposer dans le cacao en poudre et former des boulettes à la main. Conserver au réfrigérateur.



Vous pouvez remplacer la crème de marrons par du beurre de cacahuète et le cacao en poudre par de la noix de coco râpée ou des morceaux de biscuits.

clickchef robot de cuisine



Création culinaire Elena Aymerich Huyghues

Ref. 8020004915-02 - ISBN : 978-2-37247-110-7 - SEB DÉVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 -
Dépôt légal : 2e semestre 2019 - Tous droits réservés
Impression réalisée au 1er semestre 2020 - Portugal
Conçu et réalisé par CONTENT Factory